

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

## ТУШЕНКА: БАНКИ-ОБМАНКИ ВО ВСЕХ ТОРГОВЫХ СЕТЯХ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

**Осторожно, фальсификат!**

Какие мясные консервы лучше покупать: в стеклянной или жестяной банке, где указан ГОСТ 32125–2013 или более новый ГОСТ 34177–2017, в плоских банках массой нетто 325 г или вытянутых массой нетто 338 г? На эти и другие вопросы в очередной раз решила ответить Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в преддверии летнего сезона, когда спрос на тушенку особенно возрастает. Для этого в магазинах Петербурга были закуплены, а затем доставлены на экспертизу в Северо-Западную испытательную лабораторию ФГБУ «ВНИИЗЖ» десять образцов мясных консервов разных торговых марок.

СТР. 10–12

ИЗ ЗАЛА СУДА



### Горсуд признал, что «Пятерочка» нарушила права потребителей

Судебная коллегия по гражданским делам Санкт-Петербургского городского суда отменила решение Куйбышевского районного суда и признала действия магазина «Пятерочка» на Измайловском пр., д. 4 противоправными в отношении неопределенного круга потребителей. Иск был заявлен Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

СТР. 2

ИСПЫТАТЕЛЬНАЯ БАЗА

### ФГБУ «ВНИИЗЖ»: МЫ РАБОТАЕМ, ЧТОБЫ ЕДА БЫЛА БЕЗОПАСНОЙ!



На всех этапах сельскохозяйственного производства, от поля до прилавка, постоянный контроль безопасности и качества продукции осуществляют испытательные лаборатории, входящие в структуру Россельхознадзора. В Петербурге – это Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных». Недавно учреждение расширило область своей аккредитации. В списке – десятки новых методик и сотни показателей.

СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



### Торговые сети продают разбавленное и поддельное пастеризованное молоко

Накануне Всемирного дня молока, который отмечается 1 июня, «Общественный контроль» решил выяснить, молоко какого качества пьют сегодня петербуржцы. Для этого в магазинах «О'КЕЙ», «Магнит», «Верный», «Лента» и «Колхоз» были приобретены одиннадцать образцов пастеризованного молока и направлены для проведения лабораторных исследований в Северо-Западную испытательную лабораторию ФГБУ «ВНИИЗЖ». О результатах проверки читайте на

СТР. 6–8

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 июня 2024 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов полуфабрикатов из мяса птицы и рыбных консервов. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ».



ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ

### Красная рыба стала доступней!



Раньше на Руси форель называли красной рыбой потому, что она была очень дорогой и продавалась в крупных городах только за красные червонцы. Сегодня благодаря петербургской рыбоперерабатывающей компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» красная рыба стала доступной каждому. Для производства форели слабосоленой компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» использует свежее охлажденное сырье, а для посола применяет только морскую соль.

И В ПРАЗДНИК, И В БУДНИ

Форель или семга традиционно занимает центральное место на любом праздничном столе. Первоначально красной рыбой за ее высокую пищевую ценность называли только осетровых рыб, обитающих в Каспийском море, хотя их мясо имеет розовато-желтую окраску. В «Толковом словаре живого великорусского языка» В. Даля

рыба разделяется на черную и красную. Это связано с историческим значением слова «красный», означавшим нечто красивое, ценное. В Астраханской области и Дагестане под термином «красная рыба» до сих пор понимают именно осетровых.

Форель чаще всего употребляют в пищу в слабосоленом и копченом виде. Считается, что именно в слабо-

соленой красной рыбе сохраняются почти в неизменном виде все полезные вещества, микроэлементы, витамины и, конечно, омега-3. Когда в нашей пище достаточно жирных кислот омега-3, то уровень холестерина в крови будет нормальным, сосуды – крепкими и эластичными, а нервная система и мозг станут работать прекрасно.



КАК ПРАВИЛЬНО ХРАНИТЬ

Соленая или копченая семга традиционно продается в виде куска или нарезки в вакуумной упаковке, которая должна быть полностью герметичной, без пузырьков воздуха. В ней также не должно быть выделившейся жидкости, а пленка должна быть плотно прижата к рыбе. Вакуумная упаковка блокирует доступ воздуха, что позволяет рыбе сохранять свои свойства и пищевую ценность, будучи защищенной от внешних микробов.

Но не стоит думать, что благодаря вакууму в холодильнике семгу можно хранить очень долго. Оптимальный срок при температуре от +1 до +6 градусов – 30 суток, а вскрытую упаковку необходимо употребить в пищу в течение двух дней.

Не отказывайте себе в удовольствии – наслаждайтесь вкусной и полезной красной рыбой от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»!

Анна ШЕВЕЛЕВА



ИЗ ЗАЛА СУДА

# ГОРСУД ПРИЗНАЛ, ЧТО «ПЯТЕРОЧКА» НАРУШИЛА ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

**Городской суд Санкт-Петербурга признал действия магазина «Пятерочка» на Измайловском пр., д. 4 противоправными в отношении неопределенного круга потребителей.**



## ПРОСРОЧЕННАЯ КАША

С иском в Куйбышевский районный суд Санкт-Петербурга обратилась Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», обнаружив на прилавке магазина «Пятерочка» кулинарное изделие «Каша рисовая на молоке» ТМ «Рестория шеф» (изготовитель ООО «Мясокомбинат «Дороничи», Кировская обл.) с истекшим сроком годности. Срок просрочки скоропортящегося готового обеда на момент общественной проверки составил сутки.

Выявив на прилавке просроченный продукт, сотрудники общественной организации сначала приобрели его, а затем составили акт о нарушении прав потребителей. Директор магазина Зубец признала факт реализации молочной рисовой каши, не отвечающей требованиям безопасности, указав в акте, что «при проверке сроков годности сотрудник пропустил просроченный товар».

Денги за товар ненадлежащего качества общественникам сразу вернули, однако о дальнейшей судьбе продукции с истекшим сроком годности не сообщили, что и стало поводом для обращения «Общественного контроля» в суд с иском в защиту неопределенного круга потребителей.

Согласно ст. 46 Закона РФ № 2300-1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей», перечень требований общественной организации невелик – она может просить суд прекратить противоправные действия ответчика, а также обязать его довести решение суда до потребителей через средства массовой информации или другим способом.

## СУДЕБНАЯ ВОЛОКИТА

Казалось бы, все просто: факт продажи просроченного товара подтвержден кассовым чеком, актом, подписанным директором магазина, фотографиями и показаниями участников общественной проверки. Однако судья Куйбышевского районного суда Санкт-Петербурга

Наталья Ужанская посчитала, что материалы, представленные в суд «Общественным контролем», не являются доказательствами нарушений магазина «Пятерочка» прав неопределенного круга потребителей, и отказала в удовлетворении исковых требований.

Как впоследствии заявила судебная коллегия Городского суда Санкт-Петербурга, решение Куйбышевского районного суда Санкт-Петербурга основано «на неправильной оценке представленных доказательств и не соответствует нормам материального права».

Так, судья Ужанская в своем решении отметила, что «указанный акт составлен без участия представителей ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»)». И это несмотря на то, что к материалам дела был приобщен акт проверки, подписанный директором магазина «Пятерочка» и скрепленный печатью!

Дальше – больше. Суд первой инстанции указал, «что в соответствии с действующим законодательством представители общественных объединений не вправе самостоятельно проводить проверки хозяйствующих субъектов, а добытая истцом информация о фактах нарушений прав потребителей является основанием для направления ее в орган государственного надзора и орган местного самоуправления для проверки этих фактов и принятия решения в пределах компетенции».

Не обошлось и без откровенных ляпов. Так, в решении, в котором сначала дается оценка факту реализации ответчиком просроченной молочной рисовой каши ТМ «Рестория шеф», вдруг говорится о нарушении «Пятерочкой» федерального законодательства, запрещающего реализацию алкогольной продукции несовершеннолет-

ним. Если речь идет о каше, то при чем тут алкоголь? Случайно скопировано из другого судебного решения? Непрофессионально!

## ТРЕБОВАНИЯ УДОВЛЕТВОРИТЬ!

Горсуд счел доводы Куйбышевского районного суда Санкт-Петербурга несостоятельными, указав на то, что на основании ст. 45 Закона РФ «О защите прав потребителей» «общественные объединения потребителей (их ассоциации, союзы) для осуществления своих уставных целей вправе: осуществлять контроль за соблюдением прав потребителей и направлять в орган государственного надзора и органы местного самоуправления информацию о фактах нарушений прав потребителей для проверки этих фактов и принятия в случае их подтверждения мер по пресечению нарушений прав потребителей в пределах полномочий указанных органов...».

Также согласно ст. 46 того же Закона, «общественные объединения потребителей (их ассоциации, союзы) вправе предъявлять иски в суды о прекращении противоправных действий изготовителя (исполнителя, продавца, уполномоченной организации или уполномоченного индивидуального предпринимателя, импортера) в отношении неопределенного круга потребителей».

В результате рассмотрения апелляционной жалобы «Общественного контроля» на решение Куйбышевского районного суда Санкт-Петербурга судебная коллегия по гражданским делам Санкт-Петербургского городского суда отменила решение суда первой инстанции, признала действия «Пятерочки» противоправными в отношении неопределенного круга потребителей, обязала «Пятерочку» прекратить противоправные действия в отношении неопределенного круга потреби-

телей (реализацию товара по истечении установленного срока годности), а также довести до сведения потребителей решение суда в течение 30 дней через средства массовой информации. Кроме того, с «Пятерочки» в доход бюджета была взыскана государственная пошлина в размере 6000 рублей.

## ПРОСРОЧКА, БЕРЕГИСЬ!

– В нашей судебной практике это первый случай, когда вышестоящая судебная инстанция отменяет решение нижестоящего суда и сразу принимает новое решение, не отправляя дело обратно в районный суд на новое рассмотрение, – комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль». – Это говорит о том, что Закон РФ «О защите прав потребителей» строго охраняет права граждан, а судебная система по таким делам в целом работает исправно. Решение Куйбышевского районного суда Санкт-Петербурга можно считать досадным ляпом и исключением из правил.

«Пятерочка» в основном соблюдает требования законодательства, однако все равно допускает отдельные нарушения. Воздействие на продавцов через судебную систему заставляет их более ответственно относиться к выполнению обязательных требований, принимать меры по недопущению подобных нарушений в будущем. Это сигнал и потребителям: они должны быть более внимательными при покупке товаров, проверять наличие на этикетке всей обязательной информации. Если каких-либо сведений на этикетке нет или они указывают на истекший срок годности, стоит воздержаться от покупки таких товаров. А если продукт с истекшим сроком годности все-таки приобретен, вы можете вернуть его в магазин. Отсутствие чека при этом не является основанием для отказа продавцом в удовлетворении требований потребителя о возврате суммы, уплаченной за некачественный товар.

Алиса САВЕЛЬЕВА



НАПИТКИ

# Стало известно, почему в Белоруссии запретили чай «КАНДИ» и «ГИТА»

**Редакция газеты «Петербургское качество» выяснила в Минздраве Республики Беларусь, по какой причине ведомство на две недели запретило на территории своей страны реализацию чая «КАНДИ» и «ГИТА» производства ООО «ОРИМИ» из Ленинградской области.**

Запрет вступил в силу в начале апреля, а снят 19 апреля. Объясняя такое решение, Минздрав Республики Беларусь сообщил на своем сайте, что отдельные виды чая «КАНДИ» и «ГИТА» не соответствуют обязательным требованиям по микробиологическим показателям, не уточнив, каким именно. В связи с этим редакция газеты «Петербургское качество» обратилась в ведомство за разъяснениями.

Как сообщил общественной организации официальным письмом заместитель министра здравоохранения РБ – главный государственный санитарный врач

Республики Беларусь Александр Тарасенко, указанная продукция не соответствует требованиям Тех-



нического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: в чае обнаружено превышение допустимого уровня содержания плесеней в 1,6–8,1 раза. На вопрос, где были ото-

браны образцы чая, забракованные Минздравом Республики Беларусь, ответа не последовало.

– Наличие плесени действительно регламентируется Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011, – комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль». – Эти нормы действуют только в странах ЕАЭС, куда входят Россия, Белоруссия, Казахстан, Армения и Кыргызстан. Больше ни в одной стране мира плесень в чае не контролируется. Нормируются и являются потенциально опасными афлатоксины, которые редуцирует плесень. Но по поводу превышения допустимой нормы афлатоксинов Минздрав Республики Беларусь не заявлял, значит реальной опасности для здоровья человека чай, запрещенный к обороту

на территории братской республики, не представляет. Сама по себе плесень в чае не опасна, она мгновенно погибает при заваривании чая кипятком. Но норма по плесени превышена, и формально Минздрав Республики Беларусь был вправе принять такое решение. В то же время неожиданный запрет на реализацию чая «КАНДИ» и «ГИТА» больше напоминает излюбленный прием нашего Роспотребнадзора, который в свое время в угоду политической конъюнктуре запрещал ввоз «Боржом» из Грузии, шпрот из Прибалтики или коньяков и минеральной воды из Армении. Однако, скорее всего, в данном случае никакой политики нет – просто бизнес. Возможно, ООО «ОРИМИ» не договорилось с белорусами о правилах игры, определяющих условия присутствия продукции компании в стране, или правила в нынешнем году поменялись. Ответить на этот вопрос может только само ООО «ОРИМИ», однако компания пока никак не отреагировала на запрос, направленный «Общественным контролем».

Ирина ПЕТРОВА



ЛАБОРАТОРНАЯ БАЗА



# ФГБУ «ВНИИЗЖ»: МЫ РАБОТАЕМ, ЧТОБЫ ЕДА БЫЛА БЕЗОПАСНОЙ!



Качество и безопасность пищевых продуктов на прилавках супермаркетов зависит не только от добросовестности изготовителей и продавцов, высокопроизводительного перерабатывающего оборудования и передовых технологий, обеспеченности страны собственным продовольственным сырьем и высокими стандартами подготовки профильных специалистов, но также надежной системой лабораторного контроля на всех стадиях производства. Соответствие лабораторий требованиям критериев аккредитации, их оснащенность высокоточным оборудованием, компетентным и квалифицированным персоналом позволяют получать в ходе испытаний гарантированно точные и достоверные результаты, обеспечивая тем самым защиту здоровья граждан.

На всех этапах сельскохозяйственного производства – от подготовки почв до поставок готовой растениеводческой и животноводческой продукции в торговые сети – постоянный контроль безопасности и качества продукции на пути «от поля до прилавка» осуществляют испытательные лаборатории, входящие в структуру Россельхознадзора. В Петербурге – это Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных».

В нынешнем году Северо-Западная испытательная лаборатория расширила область аккредитации. О новых возможностях и связанных с ними первоочередных задачах структурного подразделения ФГБУ «ВНИИЗЖ» газета «Петербургское качество» попросила рассказать ее руководителя Жанну Баргман.

– Жанна Евгеньевна, возглавляемая Вами лаборатория – одна из ведущих в Северо-Западном федеральном округе. Какие основные задачи стоят перед ней?

– Северо-Западная испытательная лаборатория – крупнейший в нашем регионе современной, многопрофильный исследовательский центр Россельхознадзора, оснащенный новейшим высокоточным оборудованием отечественного и импортного производства. Наши сотрудники постоянно повышают свой профессиональный уровень по всем направлениям деятельности в ведущих национальных и международных центрах, имеют специальную профессиональную подготовку, технические знания и опыт, необходимые для выполнения работ согласно области аккредитации.

Лаборатория аккредитована Федеральной службой по аккредитации (Росаккредитацией) на соответствие требованиям ГОСТ ISO/IEC 17025 в части испытаний пищевой продукции и сырья животного и растительного происхождения, кормов, кормовых добавок, воды природной и сточной, почвы и грунтов, удобрений, зерна и продуктов его переработки, биологических и клинических материалов от животных, подкарантинной продукции (РОСС RU.0001.21ПН40). Миссия лаборатории – обеспечение продовольственной, биологической, а значит, и экономической безопасности государства.

– Область аккредитации Северо-Западной испытательной лаборатории значительна. Зачем расширять ее дополнительно?

– Сегодня в область аккредитации лаборатории входит около 3000 методик испытаний, позволяющих достоверно подтверждать безопасность, определять качество и выявлять признаки фальсификации в пробах пищевой продукции и сырья, кормов и кормовых добавок, зерна и продуктов его переработки, семян и посадочного материала, агрохимикатов



и средств защиты растений, других объектов, выявлять заразные и массовые незаразные болезни животных, карантинные и некарантинные вредные организмы в подкарантинной продукции.

В рамках своей области аккредитации мы можем определять более 400 остатков запрещенных и вредных веществ, более 250 остаточных количеств пестицидов. Однако в меняющихся экономических условиях, когда возникают новые риски и угрозы, потоки сельхозпродукции перенаправляются на другие рынки сбыта, появляются новые требования к оценке импортной и экспортируемой продукции, наша лаборатория всегда должна быть готова к новым вызовам. Мы находимся в режиме постоянной обратной связи с нашими заказчиками, а также выполняем задачи, которые ставит перед нами Россельхознадзор. Расширение области аккредитации и спектра проводимых испытаний Северо-Западной испытательной лаборатории – пример успешного стратегического планирования развития ФГБУ «ВНИИЗЖ» в регионе.

– Какие задачи, связанные с областью аккредитации, ставит перед лабораторией Россельхознадзор?

– Северо-Западная испытательная лаборатория является площадкой для реализации программ фе-



дерального мониторинга остатков запрещенных и вредных веществ, заказчиком которого выступает Россельхознадзор.

В связи с тем, что в основе государственного мониторинга лежат систематические лабораторно-диагностические исследования продукции животного происхождения и кормов, очень важно, чтобы их перечень был исчерпывающим и позволял провести все необходимые испытания на показатели группы А (запрещенные вещества) и группы Б (лекарственные вещества).

Для реализации этой задачи наша лаборатория в конце марта расширила область аккредитации на 12 методик, 78 показателей методом высокоэффективной жидкостной хроматографии (ВЭЖХ) и масс-спектрометрии (МС/МС) для определения остатков лекарственных средств, применяемых в животноводстве, таких как нестероидные противовоспалительные средства, стероидные анаболические средства, пестициды, микотоксины и др.

– Таким образом, ваша лаборатория расширяет область аккредитации только для реализации пищевого мониторинга?

– Не только. Высокоинструментальные, очень точные исследования продукции и сырья на остатки запрещенных и вредных веществ методом ВЭЖХ МС/МС на антибактериальные лекарственные средства востребованы у широкого круга заказчиков – например, производителей, которым важно проверить безопасность сырья и готовой продукции в рамках своих программ производственного контроля, а также грузополучателей импортной животноводческой продукции.

Плановое расширение области аккредитации позволяет проводить оценку соответствия продукции по показателям, регламентируемым как в России, так и за рубежом, что, несомненно, способствует успешному выводу отечественной продукции на зарубежные рынки без излишних финансовых и логистических затрат.

– На какие еще показатели и методики Северо-Западная испытательная лаборатория расширила свою область аккредитации?

– В этом году мы расширили область аккредитации на 154

методики испытаний, включающих 351 показатель, в том числе на определение ДНК иных видов животных (буйвол, сайра, сайда, осетровые и др.) с целью выявления видовой фальсификации продукции. Также в расширенной области аккредитации – анализы на бруцеллез собак, микробиологические показатели, остатки запрещенных и вредных веществ методом ВЭЖХ МС/МС, выявление карантинных вредных организмов методом ПЦР, исследования на показатели и материалов, анализирующие качество мёда, в том числе количественное определение гидроксиметилфурфурола (ГМФ), отбор проб (образцов) подкарантинной продукции и материалов, анализ на содержание нитрозаминов.

Кроме того, мы теперь можем проводить в области аккредитации все необходимые исследования побочных продуктов животноводства, предусмотренные Постановлением Правительства РФ от 31 октября 2022 г. № 1940 «Об утверждении требований к обращению побочных продуктов животноводства», определять показатели, характеризующие качество лекарственных средств для сельскохозяйственных животных.

– Планирует ли Северо-Западная испытательная лаборатория еще расширять свою область аккредитации?

– Мы получили огромное удовлетворение от результатов проделанной работы и не планируем останавливаться. Ближайшее расширение области аккредитации запланировано на осень этого года в рамках процедуры проверки компетентности. Какие именно показатели и методики войдут в нашу планируемую к расширению область аккредитации – напрямую зависит от запросов наших уважаемых заказчиков, кото-

рые вместе с нами обеспечивают реализацию положений Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации.

– Почему предприятия выбирают именно вашу лабораторию?

– Наши клиенты – в первую очередь представители сельского хозяйства и агропромышленного комплекса, но также к нам обращаются торговые компании, брокеры и даже производители оборудования и материалов для судостроения.

Мы оказываем широкий спектр услуг, причем в режиме «одного окна», что очень удобно. Это позволяет клиентам значительно снизить временные затраты на решение комплексных задач, когда, помимо проведения лабораторных исследований, например, требуется оформление ветеринарно-сопроводительных документов или деклараций соответствия.

Кроме того, сроки оказания услуг строго соблюдаются, что позволяет клиентам минимизировать издержки, возникающие при простое продукции в ожидании результатов испытаний. Также подведомственность Россельхознадзору, без сомнения, внушает клиентам уверенность в надежности результатов проводимых исследований.

Коллектив Северо-Западной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ» готов к взаимовыгодному и долгосрочному сотрудничеству с предприятиями и организациями. Высокая репутация и надежность лаборатории подтверждается высокой квалификацией и технической грамотностью наших специалистов, а также оперативностью в исполнении заказываемых работ.

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



## СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

### «Пискаревский молзавод»: мы в ответе за тех, кого кормим!

В 2022 году старейший в Петербурге «Пискаревский молочный завод» отметил свое 55-летие, а в этом году исполняется 30 лет с начала перестройки предприятия с «советской» модели организации производства на современную, рыночную.

Старожилы прославленного молочного завода вспоминают, как в июне 1994 года началась работа уникального на тот период акционерного общества поставщиков сырого молока и его переработчиков.

Главный вопрос, который необходимо было решить в сжатые сроки, – это обеспечение предприятия качественным сырьем. И совхозы, и переработчики понимали: из некачественного молока не получишь продукцию, соответствующую обязательным требованиям. Поэтому было принято решение о введении новой системы оплаты за сырье, напрямую связывающей качество молока и цену за него.

Завод помогал наладить работу на селе, его специалисты занялись техническим перевооружением ферм, выезжали в хозяйства, консультировали местных техников, оказывали помощь в инженерном обеспечении.

Не остались без внимания заводчан и вопросы, касающиеся состояния коров: здоровы ли, чем кормят, как лечат? Это было важно, так как отражалось на качестве молока. Подключили лабораторию, давали рекомендации по любым вопросам, оказывали практическую помощь.

Принятые меры стали давать результаты. Строгий входной контроль, высокие требования к качеству сырья сделали свое дело – на завод стало поступать только высококачественное молоко. Это был успех – сумели достичь того, что не удавалось десятилетиями.

После этого приступили к решению следующей задачи: техническому перевооружению предприятия. Ни государственных дотаций, ни иностранных инвестиций у предприятия не было, поэтому пришлось вкладывать соб-



ственные средства. Техническое переоснащение завода, внедрение новых технологий и собственных ноу-хау вывели производство на новый уровень.

Сегодня «Пискаревский молзавод» – признанный лидер по объемам переработки молока в Санкт-Петербурге и Ленинградской области. Предприятие выпускает широкий ассортимент молочной продукции: молоко, кисломолочную продукцию, сметану, сливки, творог и творожные изделия. В производстве используются только натуральные ингредиенты, вся готовая продукция проходит строжайший санитарный контроль.

Молоко на производство поступает из лучших хозяйств Ленинградской области. Благодаря близости поставщиков сырое молоко доставляется на завод в кратчайшие сроки и проходит строгую оценку в собственной аттестованной лаборатории.

Пейте «Пискаревское» молоко, и будете здоровы!

Алиса САВЕЛЬЕВА

## ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Накануне Всемирного дня молока, который с 2001 года по решению Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО ООН) отмечается во всем мире 1 июня, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» проверила качество молока, представленного на прилавках Северной столицы. Среди немногих образцов, полностью соответствовавших требованиям ГОСТа, оказалось молоко 3,2% ТМ «Зеленый берег» от АО Племменной завод «Красноозерное» из Приозерского района Ленинградской области.



### Молоко «Зеленая линия» – сделано самой природой!

#### НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

Доказано, что молоко – важный элемент рациона людей всех категорий. Оно богато витаминами (особенно группы В), минералами, такими как фосфор, калий, кальций. В составе молочной продукции есть незаменимые аминокислоты, а натуральная кисломолочная продукция содержит молочнокислые микроорганизмы, что делает ее природным пробиотиком. Однако польза от молока будет только в том случае, если оно натуральное.

Совсем недавно АО Племменной завод «Красноозерное» специализировалось только на разведении крупного и мелкого рогатого скота, а также растениеводстве, которое является основой для собственной кормовой базы, а сегодня – это крупное сельскохозяйственное предприятие 47-го региона, гордость которого составляют коровья ферма, насчитывающая 2000 голов, и козья

ферма из 2000 очень симпатичных голов зааненской и альпийской пород коз.

Хозяйство может гордиться не только племенным стадом и высококачественным молочным сырьем, но и современным перерабатывающим производством на базе «Приозерского молочного завода», который с 2014 года вошел в состав АО Племменной завод «Красноозерное». Благодаря замкнутому циклу производства компания, кроме традиционного коровьего питьевого молока, успешно выпускает более 60 наименований натуральной молочной продукции: творог, творожки, творожные массы, сметану, йогурты, ряженку, ацидофильную простоквашу, полутвердые и плавильные сыры, масло сливочное под торговыми марками «Зеленый берег» и «Салми».

#### ГОЛОСУЙ ЗА КАЧЕСТВО!

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

Алиса САВЕЛЬЕВА



## 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 микробиологиче-

ские и органолептические показатели 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 моло-

ка 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 молочнокис-

лых 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.

Владислав МЕЛЬНИК



ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬСЯ!

## Доставка от «Пятерочки»: наш творог любят даже... тараканы

Любопытную, но крайне неаппетитную находку обнаружила петербурженка Александра, заказав продукты на дом из магазина «Пятерочка» на ул. Беринга, д. 23, корп. 1. Вытаскивая из пакета продукты, Александра заметила, что в «Твороге фермерском пластовом 5%» (производитель ООО «АгроМир», Ленинградская обл.), упаковка 200 г, находится неживой таракан.

Наличие неживого насекомого в упаковке творога говорит не только о безобразном санитарном состоянии производства ООО «АгроМир», но и о слабой службе контроля качества федеральной торговой сети X5 Retail Group (входят сети «Пятерочка», «Перекресток», «Чижик», «Виктория» и другие), которая крайне неразборчива в своих поставщиках.

Так, «Общественный контроль» неоднократно проверял творог ООО «АгроМир», и каждый раз не обошлось без грубых нарушений. Например, в ходе исследования прошлого года в твороге «Фермерском пластовом» ТМ «АгроМир», приобретенном в «Перекрестке», массовая доля жира составила всего 4,5% вместо 9%, массовая доля белка – 14,75% вместо 16%. А согласно результатам испытаний СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», который по запросу «Общественного контроля» провел дополнительную проверку, творог ТМ «АгроМир» не соответствовал обязательным требованиям по микробиологическим показателям: в продукте была превышена норма содержания дрожжей.

В этом году творог «Фермерский пластовой» 5% ТМ «АгроМир», приобретенный в супермаркете «Перекресток» на Ленинском пр., д. 100 и до-



полнительно проанализированный в испытательной лаборатории «Центра контроля качества», также был признан не соответствующим требованиям ГОСТа, причем сразу по нескольким показателям. Так, массовая доля белка составила 11,20% вместо 16%, массовая доля жира – 4,0% вместо 5,0%, массовая доля влаги – 80,6% вместо нормы «не более 75%». Кроме того, образец не соответствовал требованиям по безопасности: в нем было обнаружено превышение предельно допустимого количества бактерий группы кишечных палочек и дрожжей!

Также вызывает вопросы и слово «Фермерский» в названии продукта. Как пояснили в Роспотребнадзоре, если творог изготовлен не фермерским хозяйством, а промышленным способом, он не может называться «Фермерским». Это определение используется ООО «АгроМир» незаконно, поскольку не позволяет достоверно охарактеризовать данную продукцию и вводит в заблуждение потребителя, что является нарушением п. 1. ст. 4.3 Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». В данном случае надпись на упаковке является не более чем привлекательным маркетинговым ходом.

В прошлом году ООО «АгроМир» уже получало предупреждения от Роспотребнадзора и Россельхознадзора. Учитывая повторяющийся характер нарушений, можно сделать вывод о том, что система контроля качества на предприятии отсутствует, а крупные федеральные торговые сети закрывают глаза на нарушения своих нерадивых поставщиков.

Ирина ПЕТРОВА

ЛИДЕРЫ

**ПРИНЕВСКОЕ**  
ЗАО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД

## свежее молоко всегда рядом!

Накануне Всемирного дня молока Роспотребнадзор напомнил потребителям, что молоко и молочные продукты относятся к продуктам с высокими показателями пищевой ценности. Они содержат значительное количество незаменимых нутриентов, обладают высокой переваримостью и усвояемостью.

Петербуржцы, ведущие здоровый образ жизни, в последнее время всё чаще выбирают молочную продукцию с короткими сроками хранения. Именно такую натуральную молочку на основе коровьего и козьего молока выпускает ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ».

Свое стадо и цех по переработке молока – гарантия стабильного качества, вкуса и пользы производимой молочной продукции.

Молочную продукцию «ПРИНЕВСКОЕ» можно легко найти на прилавках магазинов фермерской продукции, например, таких как «Колхоз»,

«Фермер», «Народный фермер», «Удачный», или на городских рынках. Также молоко и кислomолочную продукцию «ПРИНЕВСКОЕ» можно приобрести в торговых сетях «О'КЕЙ» и «Магнит».

Торговая марка «ПРИНЕВСКОЕ» – признанный специалистами и потребителями высший стандарт качества молочной продукции.

Спешите за продукцией торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ» в магазины прямо к их открытию, пока свежую молочку еще не успели раскупить!

Ирина ПЕТРОВА



## Встречайте День молока с «Лактис»!

Всемирный день молока и День защиты детей отмечаются в один день – 1 июня. Материнское молоко – первое, чем начинает питаться малыш, оно играет ключевую роль в формировании его иммунной системы.

Ценность молока в питании человека трудно переоценить. Оно является источником кальция, полезных ферментов, жирных кислот, витаминов, обладает антиоксидантными свойствами, благотворно влияет на пищеварение и нервную систему. А еще молоко улучшает состояние костей. Правда, при условии, что это настоящее молоко, а не фальсификат, изготовленный с добавлением растительных жиров. Поэтому при выборе молочной продукции особенно важно обращать внимание на ее качество и условия надлежащего хранения, гарантирующие безопасность.

Молочная продукция «Лактис» из Великого Новгорода соответствует всем требованиям нормативных документов, не содержит консервантов, заменителей молочного жира и производится из отборного молока с применением классических и современных технологий.

Накануне Всемирного дня молока и Дня защиты детей «Лактис» предлагает читателям «Петербургского качества» подборку рецептов натуральных и полезных молочных десертов, которые придутся по вкусу как взрослым, так и детям.

### МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С МОРОЖЕНЫМ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Мороженое - 8 ст. л.
- Молоко «Снежок», 3,2% - 250 мл
- Варенье или сироп - 1-2 ч. л.

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Блендером взбейте мороженое и молоко в однородную массу. Перелейте в высокий стакан, затем по желанию украсьте взбитыми сливками, сиропами, печеньем, фруктами или ягодами.



### СУФЛЕ ИЗ ЙОГУРТА

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Йогурт «Снежок», 1,5% - 200 мл
- Желатин - 5 г
- Вода питьевая горячая - 60 мл
- Сахар - 1,5 ст. л.
- Сметана «Снежок», 15% - 3 ст. л.

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Нагрейте воду в емкости, добавьте желатин и сахар, перемешайте. Влейте йогурт в емкость для блендера, добавьте сметану и теплую воду с растворенным желатином. Взбивайте примерно 1–2 минуты. Разлейте массу в чашки, дайте ей остыть, затем поместите в холодильник на 1 час для застывания.

### БАНАНОВЫЙ СМУЗИ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

- Греческий йогурт «Лактис», 4% - 120 г
- Банан - 1 шт.
- Корица - 1/2 ч. л.

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

В блендере взбейте ингредиенты до однородной текстуры. Перелейте в бокалы и сверху присыпьте корицей.



Свежую и натуральную молочную продукцию

«Лактис»

всегда можно

приобрести в торговых сетях и гипермаркетах:

«Метро», «Лента», «Перекресток», «Азбука вкуса», «Пятерочка», «Магнит».

АО «Лактис»:

Сайт: [lactis.ru](http://lactis.ru)

Почта: [info@lactika.ru](mailto:info@lactika.ru)

Представительство

в Санкт-Петербурге:

(812) 406-79-76,

+7 (931) 212-27-66

АО «Лактис»,

Великий Новгород,

пр. А. Корсунова, 12Б,

ОГРН 1025300796850





ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# ТОРГОВЫЕ СЕТИ ПРОДАЮТ РАЗБАВЛЕННОЕ И ПОДДЕЛЬНОЕ МОЛОКО С «ЧЕСТНЫМ ЗНАКОМ» НА УПАКОВКЕ

60% пастеризованного молока, приобретенного в магазинах Петербурга и проверенного Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ») и испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», подразделения СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», не соответствуют обязательным требованиям ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия» по жирнокислотному составу, содержанию белка, жира и сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО). В то же время все упаковки молока маркированы «Честным знаком», что вводит потребителя в заблуждение относительно легальности происхождения и потребительских характеристик продукта.

## МОЛОЧНЫЙ ОБМАН

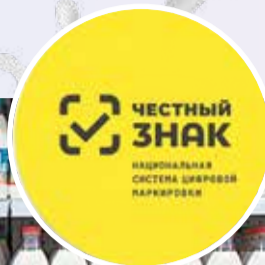
Накануне Всемирного дня молока, который отмечается во многих странах 1 июня уже больше двадцати лет, «Общественный контроль» решил в очередной раз выяснить, молоко какого качества пьют сегодня петербуржцы. Для этого в магазинах «О'КЕЙ», «Магнит», «Верный», «Лента» и «Колхоз» были приобретены одиннадцать образцов пастеризованного молока и направлены для проведения лабораторных исследований в Северо-Западную испытательную лабораторию ФГБУ «ВНИИЗЖ».

Перед специалистами была поставлена задача проверить питьевое молоко по основным показателям качества: массовым долям жира, белка, сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), а также кислотности и плотности.

Пастеризованное молоко имеет короткие сроки годности – до 14 суток, поскольку, в отличие от молока ультрапастеризованного, подвергается

термической обработке максимум до 90°C. Благодаря такой щадящей технологии в пастеризованном молоке не разрушается белок, остаются в норме все витамины и аминокислоты. Именно такое молоко обладает высокими показателями пищевой ценности и является самым полезным.

Однако в магазинах сегодня вместо молока пастеризованного нередко можно найти замаскированный под него молочный напиток. Внешне такая упаковка по дизайну и информации для потребителя, включая наименование, состав, указание на ГОСТ 31450-2013 и пищевую ценность, не будет ничем отличаться от упаковки натурального молока. Подмену вы сможете понять только дома, когда попробуете этот продукт на вкус или приготовите на его основе какое-нибудь блюдо. Конечно, по закону «О защите прав потребителей» вы вправе потребовать у магазина возврат денежных средств за продажу продукта ненадлежащего качества, даже если чек



не сохранился. Но будете ли вы тратить на это свое время и нервы, учитывая, что пакет молока стоит всего-то несколько десятков рублей? Скорее всего, нет, и как раз на это и рассчитывают «жуликоватые молочники», поставив в торговые сети некачественное молоко.

Правда, один из параметров при выборе молока на прилавке иногда вас может защитить от приобретения подделки – низкая цена

продукта. Но в последнее время недобросовестные изготовители и продавцы решили и эту проблему – они стали продавать молочный напиток по цене натурального молока, чтобы у людей в момент покупки было меньше сомнений.

Однако «Общественный контроль» обмануть нельзя – каждый год общественная организация потребителей выявляет на полках супермаркетов немало молочных подделок.

Так, по итогам экспертизы 2021 г. из десяти проверенных образцов пастеризованного молока разных торговых марок только три соответствовали требованиям ГОСТ 31450-2013. В 2022 г. таких образцов оказалось пять из двенадцати. А по итогам проверки прошлого года требованиям ГОСТа соответствовали только три из десяти проверенных образцов молока.

Удручающие результаты экспертизы оказались и в этом году: лишь треть

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА ПАСТЕРИЗОВАННОГО, ГОСТ 31450-2013



Наименование продукта	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%. ТМ «Клевер»	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%. ТМ «Снежок»	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%. ТМ «Зеленый берег»	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%. ТМ «Приневское»	Молоко цельное питьевое пастеризованное 3,5%. ТМ «Наше дело»	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%. ТМ «Васильково поле»
Изготовитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	АО «Лактис» г. Великий Новгород	АО Племенной завод «Красноозерное», Ленинградская обл.	ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», Ленинградская обл.	АО «Московско-Медынское агропромышленное предприятие», Калужская обл.	ООО «Кривское», Калужская обл.
Дата изготовления	21.02.2024	16.02.2024	19.02.2024	20.02.2024	15.02.2024, 24.02.2024	18.02.2024
Объем, кол-во	2 x 1 л	2 x 0,8 л	2 x 1 кг	2 x 0,973 л	2 x 1 л	2 x 0,900 л
Цена за 1 литр, руб.	62 руб.	100 руб.	103 руб.	89 руб.	70 руб.	50 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	Магазин «Колхоз» (ИП Горюнова Е. А.), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	Магазин «Колхоз» (ИП Горюнова Е. А.), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5
Кислотность, °Т Норма / Результат	Не более 21 / 14,3±1,9	Не более 21 / 13,8±1,9	Не более 21 / 16,3±1,9	Не более 21 / 14,0±1,9	Не более 21 / 16,5±1,9	Не более 21 / 18,0±1,9
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 3,0 / 3,25±0,06	Не менее 3,0 / 3,25±0,06	Не менее 3,0 / 3,25±0,06	Не менее 3,0 / 3,19±0,06	Не менее 3,0 / 3,57±0,06	Не менее 3,0 / <b>1,79±0,06</b>
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 2,5 / 2,500±0,08	Не менее 2,5 / 2,80±0,08	Не менее 3,2 / 3,20±0,08	Не менее 2,5 / 2,50±0,08	Не менее 3,5 / <b>3,30±0,08</b>	Не менее 2,5 / <b>1,50±0,08</b>
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %	Не менее 8,2 / 8,6±0,4	Не менее 8,2 / 8,5±0,4	Не менее 8,2 / 8,8±0,4	Не менее 8,2 / 8,8±0,4	Не менее 8,2 / 9,1±0,4	Не менее 8,2 / 8,2±0,4
Плотность, кг/м³ Норма / Результат	Не менее 1028 / 1031,0 ±1,0	Не менее 1028 / 1030,0±1,0	Не менее 1027 / 1031,0±1,0	Не менее 1028 / 1031,0±1,0	Не менее 1027 / 1031,0±1,0	Не менее 1028 / 1029,0±1,0
Соответствие этикетке, ГОСТ, ТР ТС 033/2013*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, маркировке, обнаружены жиры немолочного происхождения	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира

\* Технический регламент Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

\*\* БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

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



образцов молока (четыре из одиннадцати), отправленных на исследование, подтвердила соответствие обязательным требованиям государственного стандарта.

**«МОЯ ЦЕНА» – СУРРОГАТ СО СТАЖЕМ**

Экспертиза показала, что торговые сети, в которых «Общественный контроль» ранее неоднократно выявлял молочные подделки, продолжают до сих пор вводить потребителей в заблуждение, предлагая им под видом молока молочный напиток, и никакие предостережения со стороны Роспотребнадзора и Россельхознадзора не способны помешать их противоправным действиям.

Так, в торговой сети «Магнит» в этом году в очередной раз были выявлены сразу три образца фальсифицированного молока.

Первой подделкой оказался образец молока 2,5% под торговой маркой «Моя цена» (АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.) по цене 38 руб. за литр. Как и в прошлом году, молоко ТМ «Моя цена» (частная торговая марка сети «Магнит») не соответствовало ГОСТу сразу по двум показателям: массовая доля белка составила 1,72% вместо 3%, а массовая доля жира – 1% вместо 2,5%, указанных на упаковке.

Факт реализации молочного напитка под видом молока ТМ «Моя цена» подтвердили и в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» (подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»), куда молоко производства АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» было направлено для дополнительной проверки. Согласно протоколу испытаний, массовая доля белка молока ТМ «Моя цена» составила всего 1,44% вместо 3%, как требует ГОСТ.

Торговая сеть «Магнит» уже который год, по данным «Общественного контроля», является одним из лидеров в Петербурге по реализации молочного фальсификата. Например, факт реализации «Магнитом» поддельных полутвердых сыров под частной торговой маркой «Моя цена» в прошлом году подтвердил городской суд Санкт-Петербурга, оставив без изменений



**Осторожно, это молоко не соответствует ГОСТ 31450-2013!**

решение Кировского районного суда Санкт-Петербурга, куда с иском обратился «Общественный контроль».

– Заниженные основные физико-химические показатели в суррогате «Моя цена» говорят о том, что молоко значительно разбавлено немолочным сырьем – скорее всего, обычной водой, – предполагает **Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль».**

И это неудивительно, когда мы имеем дело с частной маркой торговой сети «Магнит». Наши многолетние исследования показывают, что частная марка – это всегда компромисс между ценой и качеством. Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если сократит собственные издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену торговой сети. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить себестоимость исходного сырья на единицу продукции.

Продукция АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» представлена в Санкт-Петербурге с 2014 г. и регулярно бракуется в ходе контрольных проверок. Каждый год



«Общественный контроль» направляет материалы исследований в Роспотребнадзор и Россельхознадзор, однако поддельная молочная продукция из Тверской обл. до сих пор остается на прилавках петербургских магазинов.

Но похоже, регулярные сигналы «Общественного контроля» в отношении продукции молкомбината из Торжка начинают давать результаты. В марте-апреле по требованию прокуратуры Управление Россельхознадзора по Тверской обл. провело внеплановую выездную проверку в отношении АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», местный Роспотребнадзор объявил предприятию предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований, а сам молкомбинат 5 апреля официально уведомил надзорный орган о полном прекращении до конца мая текущего года выпуска «всех видов молока питьевого пастеризованного, ряженки, йогурта, а также сметаны, поставляемой в торговые сети» (письмо генерального директора предприятия А.С. Яковлева в адрес Управления Роспотребнадзора по Тверской обл. есть в распоряжении редакции).

**«РЯЗАНСКАЯ КОРОВКА»: НАПИТОК ВМЕСТО МОЛОКА**

Еще хуже физико-химические показатели оказались у молока «Рязан-

ская коровка» 2,5% (ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.) из магазина «Магнит» по цене 35 руб./л: массовая доля белка составила 2,36% вместо 3%, массовая доля жира – 1,3% вместо 2,5%, указанных на упаковке, массовая доля СОМО – 7,2% вместо нормы «не менее 8,2%», а плотность молока – 1026 кг/м³ вместо нормы «не менее 1028 кг/м³».

– СОМО – это то, что останется от молока, если убрать из него всю воду и удалить весь жир, – отмечает **доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко.** – Это показатель натуральности молока. Если он составляет менее 8,2%, значит молоко разбавлено посторонним сырьем. Молоко – источник легкоусвояемого белка. Если его доля занижена, продукт утрачивает свою биологическую и пищевую ценность.

– Розничная цена поддельного молока торговых марок «Моя цена» и «Рязанская коровка» находится в диапазоне от 35 до 38 руб. за литр, при этом только средняя стоимость сырого молока на ферме



сегодня составляет 43–45 руб., – комментирует **Всеволод Вишневецкий.** – Добавьте еще затраты на логистику, переработку, упаковку и торговую наценку магазина, и вы получите справедливую цену литра молока на полке супермаркета на уровне 60–70 руб. Магазины на ценниках не указывают стоимость молока за литр, но грамотный потребитель должен сам в уме ее прикинуть, чтобы застраховаться от приобретения дешевого суррогата.

Молоко от ООО «Тырновский молочный завод» на протяжении многих лет в ходе лабораторных исследований демонстрирует не только низкое качество, но и очевидные признаки фальсификации. Так, согласно результатам экспертизы 2022 г., сразу два образца молока этого предприятия, в том числе под ТМ «Мещерские росы», не соответствовали требованиям ГОСТа по массовой доле белка, жира и СОМО, а в жировой фазе продукта были обнаружены жиры немолочного происхождения.

По результатам исследования прошлого года уже три образца молока – два торговой марки «Мещерские росы» и одно торговой марки ТМ «Рязанская коровка» – были признаны не соответствующими требованиям ГОСТа сразу по нескольким показателям, что свидетельствует о систематическом нарушении обязательных требований при выпуске молочной продукции со стороны ООО «Тырновский молочный завод».

Как сообщили «Общественному контролю» в Россельхознадзоре, в марте 2024 г. «в отношении ООО «Тырновский молочный завод» проведен согласованный с прокуратурой Рязанской области внеплановый инспекционный визит, в ходе которого выявлены факты неисполнения ранее выданного предписания, а именно необеспечение достоверного декларирования соответствия вырабатываемой пищевой продукции, ее прослеживаемости. По вышеуказанным обстоятельствам в отношении юридического лица возбуждено дело об административном правонарушении по ч. 15 ст. 19.5 КоАП РФ и направлено в Арбитражный суд Рязанской области». За невыполнение в установленный срок предписания федерального органа исполнительной власти изготовителю грозит штраф в размере от трехсот тысяч до пяти тысяч рублей.

Управление Роспотребнадзора по Рязанской обл., в свою очередь, объявило ООО «Тырновский молочный завод» предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований, а также приняло решение о выдаче предприятию предписания о приостановлении действия декларации о соответствии ЕАЭС № RU Д-RU. PA01.B.61372/21 от 29.06.2021 г.

Продолжение на стр. 8



Молоко питьевое пастеризованное 2,5%. ТМ «Буренкино молоко»	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%. ТМ «Моя цена»	Молоко цельное питьевое пастеризованное 3,5%. ТМ «Гармония в каждой капле молока»	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%. ТМ «Рязанская коровка»	Молоко пастеризованное 3,5%. ТМ «Митёк»
ООО «Кривское», Калужская обл.	АО «Торжокский молочный комбинат «Тверца», Тверская обл.	ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.	ООО «Тырновский молочный завод», Рязанская обл.	ООО «МОЛПРОМ», Ленинградская обл.
14.02.2024	18.02.2024	18.02.2024	10.02.2024	24.02.2024
2 x 0,900 л	2 x 0,800 л	2 x 0,900 л	2 x 0,930 л	2 x 1 кг
52 руб.	38 руб.	101 руб.	35 руб.	84 руб.
ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит», «Архем»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит», «Барбоч»), пр. Стачек, д. 105, корп. 2	АО «Тандер» (магазин «Магнит», «Дудергофский»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1
Не более 21 / 19,5±1,9	Не более 21 / 14,5±1,9	Не более 21 / 15,5±1,9	Не более 21 / 19,5±1,9	Не более 21 / <b>38,2±1,9</b>
Не менее 3,0 / <b>1,85±0,06</b>	Не менее 3,0 / <b>1,72±0,06</b>	Не менее 3,0 / 3,32±0,06	Не менее 3,0 / <b>2,36±0,06</b>	Не менее 3,0 / 3,64±0,06
Не менее 2,5 / <b>1,00±0,08</b>	Не менее 2,5 / <b>1,00±0,08</b>	Не менее 3,5 / 3,10±0,08	Не менее 2,5 / <b>1,30±0,08</b>	Не менее 3,5 / 3,500±0,08
Не менее 8,2 / 8,7±0,4	Не менее 8,2 / 8,5±0,4	Не менее 8,2 / 8,8±0,4	Не менее 8,2 / <b>7,2±0,4</b>	Не менее 8,2 / 9,3±0,4
Не менее 1027 / 1030,0±1,0	Не менее 1028 / 1033,0±1,0	Не менее 1027 / 1030,0±1,0	Не менее 1028 / <b>1026,0±1,0</b>	Не менее 1027 / 1032,0±1,0
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по м.д. белка, м.д. жира	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по м.д. белка, м.д. жира	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по м.д. жира	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по м.д. белка, м.д. жира, СОМО, плотности	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по кислотности, обнаружены БГКП**, жиры немолочного происхождения

указанных в таблице предприятий-изготовителей.



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# ТОРГОВЫЕ СЕТИ ПРОДАЮТ РАЗБАВЛЕННОЕ И ПОДДЕЛЬНОЕ МОЛОКО С «ЧЕСТНЫМ ЗНАКОМ» НА УПАКОВКЕ

Окончание.  
Начало на стр. 6

## «МИТЁК» С КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКОЙ И НЕМОЛОЧНЫМИ ЖИРАМИ

Еще больше «сюрпризов» для проверяющих оказалось в молоке ТМ «Митёк» (ООО «МОЛПРОМ», Ленинградская обл.), приобретенном в магазине «Магнит» на Ленинском пр., д. 82 и направленном на дополнительную проверку в испытательную лабораторию «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА». Как следует из официального ответа организации, молоко ТМ «Митёк» (дата изготовления – 24.02.2024) оказалось не только некачественным, но также фальсифицированным жирами немолочного происхождения и опасным для здоровья – в образце были обнаружены бактерии группы кишечных палочек (колиформы) в количествах, превышающих допустимую норму.

Кроме того, согласно протоколу испытаний № 3036-П от 20.03.2024, образец не соответствует требованиям ГОСТ 31450–2013 по органолептическим показателям: консистенция неоднородная, с наличием хлопьев белка; вкус и запах – с наличием посторонних (кислых) привкуса и запаха. Также кислотность молока составила 38,2°Т вместо нормы «не более 21°Т».

К сожалению, из протокола непонятно, какими точно немолочными жирами фальсифицировано молоко ТМ «Митёк», – комментирует **Всеволод Вишневецкий**. – Это могут быть жиры как растительного, так и животного происхождения – например, говяжий жир, который по набору кислот очень напоминает молочный. В любом случае продукт, в котором присутствуют немолочные жиры, не может называться молоком, это фальсификат.

В Роспотребнадзоре сообщили, что ООО «МОЛПРОМ» только за 1 квартал 2024 г. было вынесено три предостережения о недопустимости обязательных требований. Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу также вынесло предостережение магазину «Магнит», допустившего реализацию некачественного молока ТМ «Митёк».

## «ВАСИЛЬКОВО ПОЛЕ» РАЗБАВЛЕНО ВОДОЙ

Низкие показатели пищевой ценности оказались у двух образцов молока 2,5%, изготовленного ООО «Кривское» (Калужская обл.). Так, в образце ТМ «Васильково поле», приобретенном в торговой сети «Верный» по цене 50 руб. за литр, массовая доля белка фактически составила 1,79% вместо 3%, а массовая доля жира – 1,5% вместо 2,5%, указанных на этикетке. А в образце ТМ «Буренкино молоко» из гипермаркета «Лента» по цене 52 руб. за литр массовая доля белка оказалась 1,85% вместо 3%, массовая доля жира – 1,0% вместо 2,5%, указанных на этикетке.

– Массовая доля жира – это тот показатель, на который потребители ориентируются при выборе молока в первую очередь. И если по факту жирность продук-

та меньше, чем указано на этикетке, то изготовитель вводит покупателя в заблуждение. Это информационная фальсификация,

– отмечает профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого **Татьяна Пилипенко**.

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

## ЭКОНОМИЛИ НА ЖИРЕ

Меньше жира, чем заявлено на упаковке, оказалось в образце ТМ «Гармония в каждой капле молока» (ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.), приобретенном в торговой сети «О'КЕЙ» по цене 101 руб. за литр.

На упаковке было заявлено 3,5% жирности, а по факту оказалось 3,1%. Согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», к показателям пищевой ценности (жиры, белки, углеводы и т.д.) применяется погрешность, в данном конкретном случае – 10%. Таким образом, указанный образец с большой натяжкой можно признать соответствующим требованиям этого документа. Однако в то же время, согласно другому Техническому регламенту Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (п. 4.12), «маркировка пищевой продукции... должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводить в заблуждение потребителей (приобретателей)...».

Такие же требования к маркировке предъявляет и Закон РФ № 2300-1 «О защите прав потребителей» (ст. 10): «Изготовитель (исполнитель, продавец) обязан своевременно предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора...» Поскольку на упаковке молока ТМ «Гармония в каждой капле молока» указано не среднее значение по массовой доле жира, а конкретное – 3,5%, фактическое значение жира составляет 3,1%, ин-



## «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

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



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

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

формация для потребителя о содержании жира в молоке является недостоверной.

Управление Роспотребнадзора по Новгородской обл., рассмотрев обращение «Общественного контроля», объявило ООО «Старорусское молоко» предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований, обосновав свое решение тем, что изготовитель, выпустив продукцию с меньшим содержанием жира, чем заявлено на этикетке, нарушил п. 1 ч. 4.12 ст. 4 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

В свою очередь, Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу объявило аналогичное

предостережение продавцу молока ТМ «Гармония в каждой капле молока» – гипермаркету «О'КЕЙ».

## ПОДДЕЛКА НЕИЗВЕСТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Жиры немолочного происхождения были также обнаружены испытательной лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» в образце молока 3,5% ТМ «Наше дело» (АО «Московско-Медынское агропромышленное предприятие», Калужская обл.), изготовленном под частной маркой торговой сети «Лента» 24.02.2024.

Кроме жирнокислотного состава, образец (дата изготовления – 15.02.2024), приобретенный по цене 70 руб. за литр, не соответствовал и требованиям ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки». Для потребителя так и остается загадкой, как полностью называется продукт, кем и на основании какого нормативного документа он изготовлен. На этикетке, нанесенной на потребительскую упаковку, не были указаны полное наименование товара, наименование изготовителя и его адрес, информация о нормативном документе, на основании которого

изготовлен товар, состав и условия хранения. Также на тарной этикетке (этикетке на транспортном полиэтиленовом пакете, в который были помещены шесть упаковок молока) не было указано наименование изготовителя и его адрес.

– Изначально необходимые сведения были нанесены на потребительскую упаковку, но, по всей видимости, из-за сбоя на линии фасовки этикетка была нанесена на бутылку с нарушениями, что и стало причиной потери обязательной информации для потребителя, – говорит **Всеволод Вишневецкий**.

Как сообщило Управление Роспотребнадзора по Калужской области по итогам проведенной проверки, АО «Московско-Медынское агропромышленное предприятие» признало факт кратковременного технического сбоя при нанесении этикетки на ПЭТ-бутылку, предприятию вынесено предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

Со своей стороны, Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу также объявило аналогичные предостережения торговым предприятиям «Магнит» и «Лента», допустившим реализацию молока, не соответствующего обязательным требованиям.

## МОЖНО ПОКУПАТЬ!

И все-таки качественное молоко на прилавках есть. Согласно результатам исследований, полностью соответствуют требованиям ГОСТ 31450-2013 молоко 2,5% «Пискаревское» (ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург), молоко 2,5% «Приневское» (ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», Ленинградская обл.), молоко 3,2% «Зеленый берег» (АО Племенной завод «Красноозерное», Ленинградская обл.) и молоко 2,5% «Снежок» (АО «Лактис», г. Великий Новгород).

Кирилл ОРЛОВ



МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ  
ПРЕДПРИЯТИЕ

**АнКоМ**

1996

**ПОЗДРАВЛЯЕТ ВСЕХ  
С ПРАЗДНИКОМ ВЕСНЫ И ТРУДА,  
А ТАКЖЕ  
С ДНЁМ ПОБЕДЫ!  
СЧАСТЬЯ, ЛЮБВИ И СПОКОЙСТВИЯ!**

ПОПРОБУЙ!

Хотите устроить себе и своим близким незабываемый праздник вкуса? В этом вам как никто другой поможет интернет-магазин [cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru)!



**Лучшие десерты мира онлайн!**

Классические чизкейки, нежные тирамису, ароматные круассаны и макарруны (не путать с макаронами!), отменные штрудели и, конечно же, вкуснейшее мороженое – это далеко не полный перечень того, чем можно побаловать себя, зайдя на вкусный сайт [cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru).

В ассортименте интернет-магазина [cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) – более 100 наименований тортов, мороженого и пирожных. Главное преимущество компании состоит в том, что она предлагает потребителям продукцию высокого качества, произведенную из натуральных ингредиентов без использования консервантов. При этом срок хранения тортов и десертов весьма внушителен. Возможно ли это? Секрет прост: метод шоковой заморозки!

#### КОНСЕРВАНТ – ХОЛОД

Шоковая заморозка – это единственный способ сохранения продуктов без изменения их химического состава и структуры. После размораживания продукт практически невозможно отличить от свежего.

Особенность метода – в скорости заморозки, а не в температурном режиме. При обычном замораживании качество кондитерских изделий теряется из-за быстрого размножения бактерий. Шоковая заморозка уничтожает бактерии и исключает потерю влаги, благодаря чему без каких-либо добавок и консервантов продукт может храниться в морозильной камере при температуре не выше -18°C до 12 месяцев.

Таким образом, холод используется как естественный консервант. Этот метод дает потребителям уникальную возможность наслаждаться всегда свежими и натуральными десертами, изготовленными за тысячи километров от России в соответствии с национальными традициями.



#### ДОСТАВКА НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ

Сделать заказ на сайте очень просто. В интернет-магазине большой выбор вкусных товаров. Это торты, чизкейки, пирожные, мороженое и многое другое. Слева на странице сайта есть меню, в котором все товары разделены на категории. Выбирайте, например, «чизкейки» – и вы увидите широкий ассортимент. У каждого десерта – своя страничка, на которой есть фотографии, описание, состав, а также отзывы покупателей. Понравился – добавляйте в корзину!

Перед оформлением заказа нужно перейти в раздел «Моя корзина», проверить правильность данных своего запроса (что, в каком количестве, сумма заказа) и нажать кнопку «Офор-

мить». Далее следует заполнить форму, в которой указывается, кому и куда будет доставлен заказ.

Также компанией разработаны очень удобные интервалы доставки: вы можете выбрать любое время с 8:00 до 24:00.

По всем возникающим вопросам можно обращаться по телефону горячей линии: 8 (800) 250-51-15. Заказы на сайте принимаются круглосуточно. Если вы оформили заказ до 16:00, то десерт вам доставят уже на следующий день. Также доставку вы можете выбрать в любой день на ближайшие две недели.

Если вам необходимо иметь десерты максимально быстро и уже готовыми к употреблению, вы можете оформить платную доставку в день заказа и получить их через три часа.

#### АРОМАТНЫЕ КРУАССАНЫ

Мечта любого сладкоежки – завтрак с ароматными хрустящими круассанами. В [cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) их изготавливают на собственном производстве, используя натуральные ингредиенты и настоящее сливочное новозеландское масло, соблюдая мировые стандарты качества. Приготовить дома такие круассаны легко: необходимо выложить на противень нужное количество круассанов и выпекать 25 минут. Ассортимент порадует как любителей классических круассанов, так и тех, кто любит выпечку с сытными или сладкими начинками. На сайте [cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) представлено более 10 вкусов, чтобы вы могли каждое утро наслаждаться свежайшим завтраком, как во французском кафе.

#### БОНУСЫ И СКИДКИ

[Cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) любит дарить своим клиентам щедрые бонусы. Так, всем именинникам, зарегистрированным на сайте и совершившим заказ, полагаются скидки: для постоянных клиентов при заказе в день рождения, за неделю до него и в течение недели после торжества.

Для новых клиентов компания предлагает скидку 15% на всю продукцию по промокоду **NEW15**, а также раздел с самыми популярными десертами по сниженным ценам, которые регулярно обновляются. Также предусмотрены скидки и акции для участников официальных групп компании в социальных сетях, в которых всегда проходят конкурсы и розыгрыши с вкусными призами, сертификатами и даже последними новинками техники.

**Заходите на [cheese-cake.ru](http://cheese-cake.ru) и наслаждайтесь разнообразием, вкусом и качеством лучших десертов мира!**

Валентина ОРЛОВА



## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Если вы собираетесь на дачу, в поход, на пикник или просто решили сытно перекусить, возьмите мясные консервы. Их не нужно хранить в холодильнике, они имеют длительные сроки годности и удобны при транспортировке. Только перед тем, как пойти в магазин, внимательно изучите результаты экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль»: настоящую тушенку, сделанную действительно по ГОСТу, сегодня найти на прилавках так просто!

## ЛИДЕРЫ ФАЛЬСИФИКАЦИИ

Мясные консервы наряду с молочной продукцией в последние годы заняли лидирующие позиции в списке продовольственных товаров, подверженных самой активной фальсификации. Мясопереработчики с целью увеличения объемов сбыта идут на различные ухищрения, чтобы занять полки супермаркетов по выгодным ценам. При этом, изменяя рецептуру ГОСТа не в пользу потребителя, они заявляют на этикетке, что консервы сделаны именно по государственному стандарту, хотя по факту содержимое банок ему не соответствует сразу по нескольким показателям.

Жалобы на мясные консервы в «Общественный контроль» поступают регулярно. Обращения граждан подтверждаются ежегодными

# ТУШЕНКА: БАНКИ-ОБМАНКИ ВО ВСЕХ ТОРГОВЫХ СЕТЯХ!

Девять из десяти образцов мясных консервов разных торговых марок, проверенных «Общественным контролем» в ФГБУ «ВНИИЗЖ», не соответствуют требованиям ГОСТа.



проверками – периодически государственные испытательные лаборатории бракуют от 80% до 100% мясных консервов, приобретаемых общественной организацией для экспертизы. Материалы исследований оперативно направляются

в органы государственного надзора, а воз, как говорил русский классик Иван Крылов, «и ныне там» – поддельные мясные консервы прочно закрепились на прилавках магазинов и, по всей видимости, не собираются их покидать.

И если еще пару лет назад в ответ на обращения «Общественного контроля» надзорные органы сообщали о принятых мерах, в том числе небольших штрафах, то с марта 2022 г. надзор за подобными нарушениями остановлен полностью. В рамках действующего

моратория на плановые и внеплановые проверки, введенного Правительством РФ, самое «страшное» теперь наказание для бракоделов – это предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

## ВНИМАНИЕ, ГОСТИ БЫВАЮТ РАЗНЫЕ!

В соответствии с требованиями классического государственного стандарта на тушенку (ГОСТ 32125-2013 «Мясо тушеное. Технические условия») в банке мясных консервов «Говядина тушеная» должны быть кусочки мяса массой не менее 30 г, жира не более 17% от общего объема банки, массовая доля белка должна составлять не менее 15%, а массовая доля составных частей (мяса и выплавленного жира) – не менее 58%. Для свинины тушеной требования такие: кусочки мяса массой не менее 30 г, жира – не более 18%, массовая доля белка – не менее 16%, а массовая доля составных частей (мяса и выплавленного жира) – не менее 59%.

А теперь внимание! С 2019 г. в России параллельно действует еще один ГОСТ 34177-2017 «Консервы мясные. Общие технические условия», который сегодня часто можно встретить на этикетке. И тут потребителям надо быть предельно бдительными при выборе товара: новый нормативный документ создан для производства консервов с более низким содержанием мяса

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ, ГОСТ



Наименование продукта	Консервы мясные кусковые в собственном соку стерилизованные из свинины. «Свинина тушеная в/с». ТМ «Мясоконсервный комбинат «Балтийский» МКК»	Консервы мясные кусковые в собственном соку стерилизованные из говядины. «Говядина тушеная в/с». ТМ «ШТАБ»	Консервы мясные кусковые из говядины стерилизованные. «Говядина тушеная в/с». ТМ «Скопинский»	Консервы мясные кусковые в собственном соку стерилизованные. «Говядина тушеная в/с». ТМ «Сделано в СССР», ТМ «Салют +»	Консервы кусковые мясные стерилизованные. «Свинина тушеная в/с». ТМ «Мясокомбинат «Курганский»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. Мясо тушеное. «Говядина тушеная в/с». ТМ «Русь»
Производитель	ООО «МКК Балтийский», г. Санкт-Петербург	ООО «МКК Балтийский», г. Санкт-Петербург	ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат», Рязанская обл.	ООО МПК «САЛЮТ +», Ленинградская обл.	ООО «КУРГАНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ «СТАНДАРТ», г. Курган	ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ», Новгородская обл.
Дата изготовления	20.12.2023	12.01.2024	21.12.2023	26.10.2023	10.08.2023	28.08.2023
Нормативный документ	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013
Масса, количество образцов	4 x 325 г	2 x 525 г	4 x 325 г	4 x 325 г	4 x 325 г	3 x 500 г
Цена за 1 кг., руб.	492 руб.	324 руб.	492 руб.	615 руб.	492 руб.	420 руб.
Место закупки	АО «Тандер» (магазин «Магнит», «Дефранс»), ул. Васи Алексева, д. 21, лит. А	ООО «Волна» (магазин «БРИЗ»), ул. Маршала Казакова, д. 52, лит. А	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «ТК Прогресс», (магазин «Семишагофф»), ул. Васи Алексева, д. 10, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит», «Дефранс»), ул. Васи Алексева, д. 21, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит», «Дефранс»), ул. Васи Алексева, д. 21, лит. А
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Мясо кусочками массой менее 30 г	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Мясо кусочками массой менее 30 г	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция мяса: мясо переваренное. Мясо кусочками массой менее 30 г	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция мяса: мясо переваренное. Мясо кусочками массой менее 30 г
Массовая доля белка, % (Норма / Результат)	Не менее 16,0 / 16,11 ±2,42	Не менее 15,0 / 8,63 ±1,29	Не менее 15,0 / 9,27 ±1,39	Не менее 15,0 / 10,54 ±1,58	Не менее 16,0 / 7,73 ±1,16	Не менее 15,0 / 8,03 ±1,20
Массовая доля жира, % (Норма / Результат)	Не более 18,0 / 17,8	Не более 17,0 / 28,5	Не более 17,0 / 20,1 ±1,5	Не более 17,0 / 16,9 ±1,4	Не более 18,0 / 10,7 ±2,0	Не более 17,0 / 14,4
Массовая доля составных частей (массовая доля мяса и жира), % (Норма / Результат)	Не менее 59,0 / 64,3	Не менее 58,0 / 60,4	Не менее 58,0 / 58	Не менее 58,0 / 55,6	Не менее 59,0 / 74,7	Не менее 58,0 / 47,4
Гистология (состав)	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	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены каррагинан и субпродукты
Соответствие ГОСТ 32125-2013, ГОСТ 34177-2017	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ м.д. белка, м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. составных частей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии

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



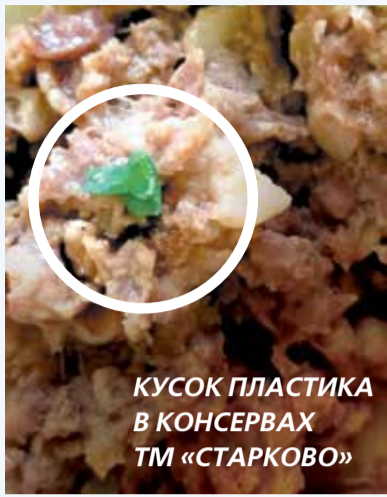
и большим количеством жира. Качество этих консервов ничего общего с классической тушенкой не имеет, но аббревиатура ГОСТ (с другим номером) стоит на этикетке, и это может вводить потребителей в заблуждение.

Согласно новому ГОСТу с «пониженной ответственностью», массовая доля белка для «говядины» должна быть не менее 9%, жира – не более 20%, а массовая доля составных частей (мяса и жира) – не менее 50%. Для «свинины» требования еще «мягче»: массовая доля белка должна быть не менее 6%, жира – не более 35%, а массовая доля составных частей (мяса и жира) – не менее 45%. Скажем прямо, вряд ли такие консервы придутся по вкусу тем, кто ценит настоящую тушенку с кусочками мяса массой не менее 30 г, предусмотренной классическим ГОСТ 32125-2013.

Чтобы выяснить, какого качества мясные консервы предлагаются сегодня торговыми сетями потребителям, «Общественный контроль» в петербургских супермаркетах приобрел пять образцов мясных консервов «Свинина тушеная», четыре образца мясных консервов «Говядина тушеная» разных изготовителей с маркировкой ГОСТ 32125-2013, а также один образец «Свинины тушеной» с маркировкой ГОСТ 34177-2017. Для проведения независимой экспертизы образцы были направлены на исследования в Северо-Западную испытательную лабораторию ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»).

**ТУШЕНКА С ПЛАСТИКОМ В ПРИДАЧУ**

Первым по маршруту закупочной комиссии оказался магазин сети «Fix Price». Год назад «Общественный контроль» уже выявлял в ней нека-



**КУСОК ПЛАСТИКА В КОНСЕРВАХ ТМ «СТАРКОВО»**

чественные консервы ТМ «Потанино» и ТМ «Старково». На этот раз на полке находилась только «Свинина кусковая в желе» ТМ «Старково» (ООО «Союз-Логистик», Рязанская обл.) по «облегченному» ГОСТ 34177-2017 стоимостью 188 руб./кг. Однако, если в ходе предыдущего исследования специалисты обнаружили в консервах мелкозернистую белковую массу, кусочки мяса массой менее 20 г, сам продукт оказался с запахом и вкусом перетушенного мяса, а консистенция мяса – переваренной, то по итогам проверки этого года все физико-химические показатели оказались в норме. И все было бы замечательно, если бы специалисты лаборатории, проводя органолептическую оценку образца, не наткнулись на кусок пластика размером 15 мм x 7 мм! Конечно, вряд ли любитель мясных консервов, польстившись на столь приятную низкую цену продукта и разжевывая его, пропустил бы посторонний предмет, тем более такого немалого размера, но, как любят говорить оперирующие хирурги,

«и не с такими находками к нам привозят»...

Россельхознадзор, изучив материалы проверки «Общественного контроля», объявил ООО «Союз-Логистик» предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

**ЗДЕСЬ «РУСЬЮ» ПАХНЕТ...**

Очередная проверка показала, что лидером по реализации некачественных мясных консервов в Петербурге сегодня является торговая сеть «Магнит» – сразу три поддельных образца тушенки разных торговых марок были обнаружены в ее магазинах.

Так, в говядине тушеной ТМ «Русь» (ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ», Новгородская обл.) в стеклянной банке (масса 500 г), приобретенной по цене 420 руб./кг, были выявлены не заявленные в составе каррагинан и субпродукты, заменяющие мясо. При этом массовая доля белка составила 8,03% вместо нормы «не менее 15%», а массовая доля составных частей (мяса и жира) – 47,4% вместо нормы «не менее 58%».

– Каррагинан, или добавка Е407, – это пищевой ингредиент, схожий по химическим и физическим характеристикам с желатином, но имеет растительное происхождение, производится из красных морских водорослей и используется в мясных продуктах в качестве загустителя. Наличие каррагинана в «Говядине тушеной» является нарушением требований ГОСТа, – комментирует профессор



**Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский.**

Управление Роспотребнадзора по Новгородской обл., изучив материалы проверки «Общественного контроля», объявило ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ» предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований. Такие же меры в отношении производителя принял и Россельхознадзор.

Продукция ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ»» ежегодно получает замечания специалистов разных испытательных лабораторий. Так, по итогам экспертизы прошлого года в аналогичной продукции массовая доля белка составила 9,17% вместо нормы «не менее 15%», а массовая доля составных частей – 38,9% вместо нормы «не менее 58%».

В ходе проверки 2022 г. «Говядина тушеная» в «стекле» ТМ «Русь» в разогретом состоянии представляла собой спрессованную массу с небольшим количеством мышечной ткани в виде единичных кусочков, которые имели все признаки перетушенного мяса, с наличием горечи. Массовая доля белка оказалась всего 6,57% вместо нормы «не менее 15%», а массовая доля составных частей (мяса и жира) – 42% вместо 58%! Не обошлось и без добавок: в консервах были обнаружены камедь и каррагинан, не предусмотренные рецептурой ГОСТ 32125-2013. Камедь, или добавка Е412, применяется в пищевой промышленности как стабилизатор, загуститель и вещество, придающее продуктам вязкость.

Многолетний мониторинг качества мясных консервов от ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ»» показывает, что требованиям ГОСТ 32125-2013 не соответствуют не только «бюджетные» консервы, но и «премиальные». Так, в ходе экспертизы 2020 г. в консервах этого изготовителя из тушеной свинины ТМ «Честный продукт» по цене 615 руб./кг в банке зашкаливал жир (36% вместо нормы «не более 18%»), массовая доля белка составила 9,7% вместо нормы «не менее 16%». Кроме того, компания использовала загуститель каррагинан, умолчав об этом на этикетке.

**«МАГНИТ» ПРИТЯГИВАЕТ ПОДДЕЛЬНЫЕ БАНКИ**

Другой подделкой под гостовскую тушенку от сети «Магнит» в очередной раз стали консервы от ООО «КУРГАНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ «СТАНДАРТ» (г. Курган). Свинину тушеную ТМ «Мясокомбинат «Курганский»» по цене 492 руб./кг лаборатория забраковала сразу по двум показателям. Массовая доля белка составила 7,73% вместо 16%, а кусочки мяса, которые были переваренными, оказались массой менее 30 г.

Дополнительная проверка другого продукта – говядины тушеной ТМ «Мясокомбинат «Курганский»» из магазина «Магнит» – в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» (подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг») подтвердила, что консервы не соответствуют ГОСТ 32125-2013 по массовой доле белка (6,9% вместо нормы «не менее 15%») и массовой доле мяса и жира (43,4% вместо нормы «не менее 58%»).

Изучив материалы проверки «Общественного контроля», Россельхознадзор вынес решение о признании декларации о соответствии свинины тушеной ТМ «Мясокомбинат «Курганский»» недействительной и о прекращении ее действия, а также объявил предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований ООО «КУРГАНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ «СТАНДАРТ».

Мясные консервы ТМ «Мясокомбинат «Курганский»» каждый год попадают в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам

проверки прошлого года массовая доля белка в «Свинине тушеной» составила 8,83% вместо 16%, как требует ГОСТ, а массовая доля составных частей (мяса и жира) – 46,9% вместо нормы «не менее 59%». Кусочки мяса, которые были переваренными, оказались также массой менее 30 г, да еще с наличием жировой ткани.

Согласно результатам экспертизы 2022 г., «Говядина тушеная» от ООО «КУРГАНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ «СТАНДАРТ»» не соответствовала ГОСТ 32125-2013 сразу по пяти показателям! В банке вместо кусочков мяса массой не менее 30 г оказалась спрессованная масса с небольшим количеством мышечной ткани в виде единичных кусочков, с наличием фаршевой части. К тому же мясо было недоеваренным. Кроме того, массовая доля белка оказалась всего 7,49% вместо нормы «не менее 15%», массовая доля жира – 13,1% вместо нормы «не более 17%», а массовая доля составных частей (мяса и жира) – 52,4% вместо 58%. Еще специалисты лаборатории в составе консервов обнаружили камедь – стабилизатор углеводного происхождения, не заявленный на этикетке.

– ООО «КУРГАНСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ «СТАНДАРТ»» при выпуске мясных консервов продолжает нарушать ГОСТ, несмотря даже на решение Кировского районного суда Санкт-Петербурга, обязавшего изготовителя прекратить противоправные действия в отношении неопределенного круга потребителей, – говорит председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – Соответствующий иск был подан нашей организацией еще в 2015 году.



**ЧАСТНАЯ МАРКА – РИСК ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ**

Продукция под частными марками торговых сетей чаще всего получает замечания специалистов испытательных лабораторий. И частная марка «М» торговой сети «Магнит» не исключение.

«Свинина тушеная» ТМ «М» производства ООО «Агроторг Троицк» (Челябинская обл.), приобретенная по цене 370 руб./кг, не соответствовала требованиям ГОСТ 32125-2013 сразу по трем показателям. Так, в образце был обнаружен не заявленный на этикетке загуститель каррагинан, массовая доля белка составила 10,69% вместо 16%, а массовая доля мяса и жира – 54,6% вместо 59%, что не соответствует требованиям ГОСТа.

Дополнительная проверка свинины тушеной ТМ «М» из магазина «Магнит» в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» подтвердила, что консервы не соответствуют ГОСТ 32125-2013 по массовой доле белка (9,48% вместо нормы «не менее 16%») и массовой доле мяса и жира (46,7% вместо нормы «не менее 59%»).

Изучив материалы проверки «Общественного контроля», Россельхознадзор вынес решение о признании декларации о соответствии свинины тушеной ТМ «М» недействительной и прекращении ее действия, а также объявил предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований ООО «Агроторг Троицк».

– Частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством, – объясняет Всеволод Вишневецкий. – Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если он сократит свои издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену магазина. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить стоимость исходного сырья на единицу продукции, обманув тем самым потребителя.

Продолжение на стр. 12

Консервы мясные кусковые в собственном соку стерилизованные. «Свинина тушеная в/с». ТМ «М»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. «Свинина тушеная в/с». ТМ «МГК», ТМ «Как в СССР»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. «Свинина тушеная в/с»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. «Свинина кусковая в желе». ТМ «Старково»
ООО «Агроторг Троицк», Челябинская обл.	ООО «Мясная Гатчинская Компания», Ленинградская обл.	ООО «Каменский пищевкомбинат», Пензенская обл.	ООО «Союз-Логистик», Рязанская обл.
28.03.2023	11.07.2023	04.12.2020	07.11.2023
ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 32125-2013	ГОСТ 34177-2017
4 x 338 г	4 x 325 г	4 x 325 г	3 x 525 г
370 руб.	523 руб.	382 руб.	188 руб.
АО «Тандер» (магазин «Магнит», «Дудергофский»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Волна» (магазин «БРИЗ»), ул. Маршала Казакова, д. 52, лит. А	АО «Почта России», пр. Стачек, д. 105, корп. 1	ООО «Бэст Прайс» (магазин «Fix Price»), ул. Зайцева, д. 27
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Посторонние примеси: обнаружен кусочек пластика размером 15 x 7 мм. Мясо кусочками массой менее 20 г
Не менее 16,0 / 10,69±1,60	Не менее 16,0 / 10,27±1,54	Не менее 16,0 / 6,77±1,02	Не менее 7,0 / 10,67±1,60
Не более 18,0 / 8,9±1,4	Не более 18,0 / 21,0	Не более 18,0 / 27,6	Не более 35,0 / 31,1
Не менее 59,0 / 54,6	Не менее 59,0 / 62,5	Не менее 59,0 / 61,3	Не менее 45,0 / 60,9
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружен каррагинан	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружен каррагинан	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружен каррагинан	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ м.д. белка, м.д. жира, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ м.д. белка, м.д. жира, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике

указанных в таблице предприятий-изготовителей.



## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Окончание.  
Начало на стр. 10

**«ПЕРЕКРЕСТОК» СНИЗИЛ  
ЦЕНУ... НА ПОДДЕЛЬНУЮ  
ТУШЕНКУ**

Несмотря на предостережения контролирующих органов, на протяжении многих лет торговая сеть «Перекресток» продолжает реализовывать некачественные консервы ТМ «Скопинский» (ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат», Рязанская обл.).

Проверка этого года показала, что «Говядина тушеная» ТМ «Скопинский» по цене 492 руб./кг опять не соответствует ГОСТу по целому ряду показателей. Так, в банке оказались кусочки мяса массой менее 30 г, массовая доля белка составила 9,27% вместо 15%, указанных на этикетке, а жира в консервах было, наоборот, больше, чем положено: 20,1% вместо нормы «не более 17%».

Дополнительная проверка говядины тушеной ТМ «Скопинский» из магазина «Перекресток» в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» подтвердила, что консервы не соответствуют ГОСТ 32125-2013 по массовой доле белка (7,68% вместо нормы «не менее 15%») и массовой доле мяса и жира (43,4% вместо нормы «не менее 58%»).

Изучив материалы проверки «Общественного контроля», Россельхознадзор объявил предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат».

В прошлом году та же «Говядина тушеная» ТМ «Скопинский» не соответствовала ГОСТу по четырем показателям, однако стоила почти на 15% дороже. На этот раз «Перекресток» выставил ее со скидкой «по акции» – знают, чем торгуют...

**СДЕЛАНО  
В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**

В ходе экспертизы также «отличились» два образца мясных консервов, сделанных в Ленинградской области.

Так, «Говядина тушеная» ТМ «Сделано в СССР» (ООО МПК «САЛЮТ+»), приобретенная в универсаме «Семишагофф» по цене 615 руб./кг, оказалась самой дорогой среди остальных образцов, отправленных на экспертизу. Но высокая цена, увы, не стала гарантией качества: массовая доля белка в образце составила 10,54% вместо нормы «не менее 15%», а кусочки мяса были массой менее 30 г, что не соответствует требованиям ГОСТа.

Россельхознадзор, изучив материалы проверки, проведенной «Общественным контролем», объявил ООО МПК «САЛЮТ+» предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

Мясные консервы ТМ «Сделано в СССР» не первый раз попадают в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам проверки 2022 г. «Говядина» ТМ «Сделано в СССР» представляла собой перетушенное мясо в виде фарша и была спрессована по форме стеклянной банки. То есть, по сути, это были не кусковые, а фаршевые мясные консервы, замаскированные под ГОСТ 32125-2013. Массовая доля белка в образце соста-

# ТУШЕНКА: БАНКИ-ОБМАНКИ ВО ВСЕХ ТОРГОВЫХ СЕТЯХ!



**«Почта России», «Магнит», «Перекресток»,  
«Семишагофф» и «БРИЗ» продают  
ПОДДЕЛЬНУЮ ТУШЕНКУ!**

вила 9,9% вместо 15%, указанных на этикетке, а в составе специалисты лаборатории обнаружили запрещенные ГОСТом растительный белок (соевый текстурат) и загуститель камедь.

В ходе исследования прошлого года в «Свинине тушеной» ТМ «Сделано в СССР» была обнаружена... целлюлоза.

– Целлюлозу или растительные волокна добавляют в мясные изделия, чтобы связать влагу и придать продукту вес, – говорит Александр Ишевский. – Эту добавку используют в качестве эмульгатора, структурообразователя для мясных полуфабрикатов. Применяется для всех видов измельченного мяса, мясных фаршевых и белково-жировых эмульсий. Она хорошо диспергируется в мясных фаршах, имеет высокую связующую способность, обеспечивает снижение потерь при варке, стабилизацию мясных фаршевых и белково-жировых эмульсий, не допускает выхода воды и жира из мясной массы, улучшает текстуру.

Не соответствовал требованиям ГОСТа и другой образец из Ленинградской области – «Свинина тушеная» ТМ «Как в СССР» (ООО «Мясная Гатчинская Компания»), приобретенная в магазине «БРИЗ» по цене 523 руб./кг. В составе консервов был обнаружен загуститель каррагинан. Кроме того, массовая доля белка оказалась в дефиците и составила 10,27% вместо нормы «не менее 16%», а массовая доля жира, наоборот, в избытке: 21% вместо нормы «не более 18%».

Россельхознадзор, изучив материалы проверки «Общественного контроля», объявил ООО «Мясная Гатчинская Компания» предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

ООО «Мясная Гатчинская Компания» также «старожил» черного списка «Общественно-

го контроля». Например, в ходе исследования 2021 г. специалисты лаборатории выявили сразу три нарушения требований ГОСТа в «Говядине тушеной» ТМ «МГК»: массовые доли белка и составных частей оказались значительно ниже нормы, кусочки мяса – массой менее 30 г с наличием измельченной спрессованной массы, а сами консервы имели солоноватый вкус с привкусом перетушенного мяса.

**СДЕЛАНО  
В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ**

В том же «БРИЗЕ» по цене 324 руб./кг был приобретен образец «Говядина тушеная» ТМ «ШТАБ» (ООО «МКК «Балтийский», г. Санкт-Петербург), который также не соответствовал ГОСТ 32125-2013. Согласно протоколу испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», массовая доля белка в образце составила 8,63% вместо нормы «не менее 15%», а массовая доля жира – 28,5% вместо нормы «не более 17%».

А вот «Свинина тушеная» высшего сорта того же изготовителя под ТМ «Мясоконсервный комбинат «Балтийский» МКК», приобретенная в магазине «Магнит» по цене 492 руб./кг., оказалась единственным образцом из всех проверенных в ФГБУ «ВНИИЗЖ», которая полностью соответствовала требованиям ГОСТ 32125-2013.

Отсюда вывод: мясные консервы из свинины, соответствующие обязательным требованиям, не могут стоить ниже 490 руб./кг., а цена консервов из говядины по ГОСТу и вовсе должна быть в районе 600 руб./кг. Однако эти ценовые ориентиры примерны и не могут дать стопроцентной гарантии качества: та же «Говядина тушеная» ТМ «Сделано в СССР» (ООО «МПК САЛЮТ+») по цене 615 руб./кг оказалась забракована испытательной лабораторией.

**САМАЯ ПЛОХАЯ ТУШЕНКА –  
НА «ПОЧТЕ РОССИИ»**

«Вишенкой на торте» экспертизы мясных консервов, как и в прошлом году, стало выявление поддельной тушенки на прилавках отделений АО «Почта России». По итогам прошлогодней проверки государственная компания сообщила, что признала факты реализации некачественной продукции и прекратит ее распространение. Однако очередной рейд «Общественного контроля» показал, что заявления АО «Почта России» оказались голословными, а поддельные мясные консервы не покинули полки предпринимчивой госкорпорации.

Так, в этом году в отделении АО «Почта России» на пр. Стачек, д. 105, корп. 1 были выявлены мясные консервы «Свинина тушеная» (ООО «Каменский пищекомбинат», Пензенская обл.) по цене 382 руб./кг., не соответствующие

требованиям ГОСТа по целому ряду показателей: массовая доля белка составила 6,77% вместо нормы «не менее 16%», а массовая доля жира просто зашкаливала: 27,6% вместо нормы «не более 18%». Кроме того, в составе образца был обнаружен загуститель каррагинан, не заявленный в составе. Эти мясные консервы по содержанию белка и жира были признаны самыми худшими в сравнении с другими образцами, участвовавшими в экспертизе.

Как сообщили в Россельхознадзоре, в настоящее время в отношении ООО «Каменский пищекомбинат» проводится контрольное мероприятие (профилактический визит) с исследованием образцов продукции.

ООО «Каменский пищекомбинат» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Например, в ходе экспертизы 2022 г. в «Свинине тушеной» ТМ «М» (частная марка торговой сети «Магнит») вместо кусочков мяса оказалась спрессованная масса с наличием фаршевой части и крупных кровеносных сосудов, массовая доля белка составила 10,43% вместо 16%, жир зашкаливал почти в полтора раза: 25,7% вместо 18%, а в составе были выявлены не предусмотренные ГОСТом добавки – каррагинан и камедь.

Управление Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу, изучив материалы проверки «Общественного контроля», объявило предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований в отношении продавцов некачественных мясных консервов: «Магнит», «Перекресток», «БРИЗ», «Семишагофф», «Fix Price» и АО «Почта России».

Кирилл ОРЛОВ



**«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ**

**Продукт, изготовленный в соответствии с ГОСТом, носит название «Говядина тушеная» или «Свинина тушеная». Если консервы изготовлены в соответствии с техническими условиями (ТУ), они могут называться, например, «Тушенка говяжья», «Тушенка особая» и т. п., в составе которых допускаются растительный белок, крахмал, загустители и стабилизаторы. Мясные консервы, упакованные в прозрачную стеклянную банку, можно легко рассмотреть. Обратите внимание на состояние самой банки: она должна быть чистой, без подтеков. Крышка не должна иметь следов ржавчины, различных повреждений и дефектов.**

**Чаще в продаже мы видим консервы, упакованные в герметично укупоренные металлические банки. Мятые, деформированные, вздутые банки покупать не следует. Внутри банки, сделанной по ГОСТу, должны быть кусочки мяса произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, лавровый лист и перец.**

**Содержимое банки не должно иметь посторонних запахов. Мясо должно быть сочным, без посторонних привкусов. В нагретом состоянии цвет бульона – от желтоватого до светло-коричневого с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость бульона.**

