

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

МЁД: ДЕВЯТЬ ИЗ ДВЕНАДЦАТИ ОБРАЗЦОВ – ПОДДЕЛКА!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!

Накануне Медового Спаса Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» проверила качество мёда в магазинах Петербурга.

Согласно протоколам испытаний, выданных Северо-Западной испытательной лабораторией ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» и ответам Роспотребнадзора, девять из двенадцати образцов мёда разных торговых марок не соответствуют требованиям ГОСТа и Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», причем в двух образцах выявлено превышение допустимого количества гидроксиметилфурфурола.

СТР. 10–12

ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЯ



Покупатель должен быть счастливым!

Федеральные торговые сети нередко критикуются за монополизм, давление на изготовителей, нарушения прав потребителей. Однако надо признать: крупный ритейл не дает разогнаться продовольственной инфляции, а это гарантия того, что на прилавках всегда будут социально значимые товары по доступным ценам. О том, как удается находить баланс между интересами покупателей и бизнеса, редакции газеты «Петербургское качество» согласились рассказать в Северо-Западном филиале X5 Group.

СТР. 2–3

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Какие товары можно покупать?

На базе испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» прошел второй, завершающий этап ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Итоги конкурса, в котором приняли участие изготовители из шести регионов страны, в конце августа будут объявлены на Международной агропромышленной выставке «Агрорусь».



СТР. 4

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Сколько нитратов в огурцах?

Термин «нитраты» давно превратился в одну из самых распространенных «страшилок», которой пугают покупателей диетологи, блогеры и... продавцы бытовых нитратометров. Однако так ли велика сегодня угроза приобрести в супермаркете овощи, напичканные нитратами? Ответ на этот вопрос «Общественный контроль» получил, проведя экспертизу десяти образцов тепличных огурцов разных изготовителей на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ».

СТР. 6–7

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 сентября 2024 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов черного чая в пакетиках и семян подсолнечника жареных. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ».



ООО «ЭФ-ИНТЕРНЭШНЛ»
ИНН 7811518396
ОГРН 1127847173068

28–30 АВГУСТА 2024

АГРОРУСЬ PRO 2024

РЕКЛАМА

HALL TELEGRAM-КАНАЛ @AGRORUS1

КОНГРЕССНО-ВЫСТАВОЧНЫЙ ЦЕНТР
ЭКСПОФОРУМ
ПЕТЕРБУРГСКОЕ ШОССЕ, 64/1

AGRORUS.EXPOFORUM.RU
ТЕЛ.: +7 (812) 240-40-40, ДОБ. 2427, 2434

6+

ГОСТЬ НОМЕРА

Наш покупатель должен быть счастливым!

X5 Group – ведущая продуктовая розничная компания России. В Петербурге количество магазинов «Пятерочка» и «Перекресток» перевалило далеко уже за тысячу, а по всей стране только магазины сети «Пятерочка» посещают свыше 18 млн покупателей в день. Это огромный спрос на разнообразие ассортимента, качество товаров, доступные цены и уровень сервиса. Но также это еще и большая ответственность за потребителей, которые доверяют X5 Group.

О том, как удается находить баланс между интересами покупателей и бизнеса, контролировать поставщиков пищевых продуктов, бороться с просрочкой, внедрять инновационные проекты, редакция газеты «Петербургское качество» попросила рассказать Евгения Зимина, начальника Управления правовой поддержки Северо-Западного филиала X5 Group.



КАЧЕСТВО – ЗАЛОГ УСТОЙЧИВОСТИ НА РЫНКЕ

– Наша газета посвящена вопросам качества товаров и услуг. Расскажите как представитель крупнейшего отечественного ритейлера, что делает ваша торговая сеть, если на полке выявлен фальсификат или товар не соответствует требованиям по качеству?

– У нас очень строгий входной контроль качества: и продукции внешних поставщиков, и тем более товаров под собственными торговыми марками. Но если мы получили сигнал от Роспотребнадзора или от петербургского «Центра контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» о том, что товар какого-то поставщика не соответствует обязательным требованиям, мы сразу же проверяем этот факт нашим аудитом. Если несоответствие подтверждается, вся партия снимается с продажи, а поставщику выставляются претензия и штраф. И поверьте, расторжение контракта с торговой сетью – очень существенная потеря для производителя. К счастью, все наши партнеры-поставщики понимают, что соблюдение стандартов и технических регламентов – залог устойчивости на рынке.

Под качественными характеристиками товара мы понимаем соответствие информации, указанной на этикетке, фактическому составу.

Покупатели действительно очень трепетно относятся к тому, что они приобретают для себя и своей семьи. И торговые сети, реагируя на этот запрос, заинтересованы в развитии сотрудничества только с добросовестными поставщиками,



Евгений Зимин,
фото: пресс-служба X5 Group

которые могут гарантировать стабильное качество своей продукции.

НАМ ПОМОГАЮТ НАШИ ПОКУПАТЕЛИ

– Как ваша торговая сеть поступает с продуктами, срок годности которых на исходе или уже истек?

– Если мы говорим о тех продуктах, срок реализации которых истек, то они являются непригодными для употребления и в обязательном порядке утилизируются. Но есть товары, срок годности которых

скоро заканчивается. Поэтому мы оперативно принимаем меры, чтобы минимизировать количество утилизируемых товаров. Например, если у товара срок реализации подходит к концу, он может продаваться со значительным дисконтом. А если мы видим, что такого товара много, он может быть своевременно передан благотворительным общественным организациям и отправлен нуждающимся. Подчеркну, это не просрочка, а полностью безопасные продукты, пригодные к употреблению!

Такой ответственный подход к продуктам с истекающими сроками годности еще называют «фудшеринг», что в переводе с английского языка означает «делиться едой».

В этом направлении мы работаем очень активно уже несколько лет. Волонтеры забирают непроданный товар из магазинов, сортируют на складе, формируют наборы и развозят их нуждающимся семьям, одиноким людям под пристальным вниманием служб социальной защиты. И это решает не только социальную проблему, но и экологическую, позволяя минимизировать отходы на полигонах. Кроме того, за счет фудшеринга мы экономим ресурсы на вынужденную утилизацию.

Торговые сети прорабатывают все аспекты социальной и экологической ответственности: весь картон от упаковки, твердые бытовые отходы, пластик – всё тщательно собирается и отправляется на переработку. В этом нам очень помогают и покупатели. Уверен, что ваши читатели также пользуются специальными контейнерами по сбору крышек, батареек и даже зубных щеток, которые стоят

во многих наших магазинах. Это очень важная работа, которая находит отклик в сердцах жителей Санкт-Петербурга и других регионов.

Например, в Новгородской области целую площадь замостили тротуарной плиткой из вторсырья, изготовленной в том числе из использованных зубных щеток, которые новгородцы сдали в рамках акции «Щетка, сдавайся». Это стало возможным благодаря партнерству с нашим поставщиком и активности покупателей, конечно. Я вижу свою миссию в том, чтобы такие экологичные площадки, бульвары и переулки появились и в Питере.

«УМНАЯ КАССА» ПРОСРОЧКУ НЕ ПРОБЬЕТ

– Можете поделиться секретами решения проблемы просроченных товаров на прилавках?

– То, что сотрудники торгового зала регулярно инспектируют полки и проверяют сроки годности, уже не новость. Но продавать покупателям только свежие товары помогают и новые технологии.

Например, пробить молочную продукцию с вышедшим сроком годности через «умную кассу», которая по штрих-коду считывает сроки реализации, просто невозможно. В этом большая заслуга государства и торговых сетей, разработавших специальную информационную систему на базе «Честный знак», которая «видит» и мгновенно блокирует просроченный товар. Система помогает исключить человеческий фактор, особенно на фоне кадрового голода на рынке труда.

РИТЕЙЛ С ЧЕЛОВЕЧЕСКИМ ЛИЦОМ

– Кадровый вопрос во многих отраслях экономики сейчас стоит очень остро. Как торговые сети справляются с нехваткой сотрудников?

– Сегодня в приоритете интересы работников, а не работодателей. Торговые сети давно прогнозировали этот тренд и сейчас активно внедряют автоматизацию во всех сферах, а также предлагают гибкие условия труда своим сотрудникам.

Покупатели уже успели оценить кассы самообслуживания. Но многое для них остается «за кадром» – например, автоматизация складов и другие технологии, которые, с одной стороны, помогают покупателям и повышают бизнес-эффективность процессов, а с другой – серьезно разгружают линейный персонал, помогают проанализировать и убрать дублирование задач, сократить издержки.

Развиваем и специальные программы трудоустройства для пенсионеров, студентов, для молодых родителей, которые могут работать несколько часов в день в удобном для себя графике. Как правило, пенсионеры выбирают утренние часы, когда и темп другой в магазине, и покупатели тоже в ос-



новном их возраста. Старшее поколение в первой половине дня привлекают также скидки, которые предоставляются до 13:00. Молодые мамы предпочитают дневное время (когда дети находятся в детском саду и есть возможность подработать), студенты – вечерние часы, после занятий.

Ну и конечно, мы в первую очередь ритейл с человеческим лицом. Даже офисные сотрудники понимают, какая нагрузка ложится на линейный персонал в высокий сезон. Поэтому, например, перед Новым годом или перед майскими праздниками все сотрудники офисов, включая топ-менеджмент, приходят на помощь в магазины: выкладывают товар, проверяют

качества клиентов. Кроме того, работа непосредственно «в полях» помогает понять, какие процессы нужно улучшить, как можно облегчить труд сотрудников, какой отклик у покупателей находят те или иные внедренные нами инновации.

ПРИОРИТЕТ – ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ СЕРВИСА

– Означает ли это, что покупатели приходят в вашу сеть не только за качественным товаром?

– Сейчас есть определенный стандарт для магазинов: чисто, светло, интересный дизайн, без очередей, удобная выкладка товара, ассортимент и цены



ценники – одним словом, делают самую рутинную и трудоемкую работу. У такого подхода есть еще один важный воспитательный аспект: менеджеры всех уровней еще больше начинают ценить труд рядового персонала магазинов. В такие дни руководители много общаются с покупателями, глубже вникают в их потребности, стараются оптимизировать работу магазинов в целях повышения качества обслуживания в соответствии с ожида-

«на любой кошелек», большой выбор готовой еды и, конечно, аромат свежеспеченного хлеба и вкуснейшего кофе! Магазины стали местом отдыха и общения: здесь можно зарядить телефон и перекусить.

Покупатели ждут от нас не только товары, соответствующие обязательным требованиям, но также доступную цену и, конечно, высокий уровень сервиса. Все это как раз и является слагаемыми



качества оказываемых нами услуг.

АУДИТ ОТ ПОЛЯ ДО УПАКОВКИ

– Что самое сложное в вашей работе?

– Я работаю юристом в сфере торговли более тринадцати лет и знаю, что отрасль является частью глобальной системы про-

довольственной безопасности страны и на ней лежит большая ответственность за обеспечение безопасности продовольствия, которое мы предлагаем потребителям. Это значит, что в большом городе и в удаленном населенном пункте каждое утро в магазине должны быть свежие, безопасные и доступные товары. Ни один контракт наша торговая сеть не заключает без предварительного собственного аудита производства поставщика. Наши эксперты выезжают к производителю, чтобы проверить всё – от поля до упаковки. Ведь иногда бывает и так, что на упаковке товара и в документах указан адрес производства, которого на самом деле не существует, – вместо цеха по переработке молока чистое поле! Благодаря работе Роспотребнадзора и Россельхознадзора таких мест на карте России с каждым годом становится все меньше.

В моей работе самое сложное и важное – найти справедливый баланс интересов потребителей и бизнеса. Покупатель в чем-то может заблуждаться, чего-то не знать, быть не правым в своих требованиях, но он все равно должен уйти из нашего магазина удовлетворенным и вер-



нуться снова. Другими словами, даже если что-то пошло не так, мы должны быстро исправить, устранить, ответить.

СОХРАНИМ ПЕТЕРБУРГ!

– Петербург – родина «Петерочки», первый магазин сети появился в нашем городе ровно 25 лет назад. Сегодня компания работает во всех районах Северной столицы, в том числе в центре, конкурируя с другими торговыми компаниями. На ваш взгляд, не испытывает ли центр города «перегруз» от обилия разных рекламных конструкций и вывесок торговых и иных предприятий?

– Я отстаиваю интересы нашей компании в основном в органах государственной власти, но, когда я вижу, что может быть нарушен баланс городской среды, встаю на сторону жителей. Например, в Санкт-Петербурге не так давно остро обсуждался размер рекламных вывесок. Я был сторонником того, чтобы из центральной части города убрать все крупное, «кричащее». В итоге пришли к решению, чтобы в исторической части города бизнес размещал рекламу только небольшого размера. Для меня это было важно: не исказить архитектурный облик города, сохранить гармонию Литейного и Моховой. И мы этого добились. Сделаем еще больше в будущем.

Подготовила Алиса САВЕЛЬЕВА



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

КАКИЕ ТОВАРЫ МОЖНО ПОКУПАТЬ?

В Санкт-Петербурге на базе испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», структурном подразделении СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», прошел второй, завершающий этап ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который уже тринадцатый год подряд проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».



ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Участниками конкурса становятся не только изготовители Санкт-Петербурга, но также и иногородние компании, чья продукция представлена в магазинах Северной столицы. Цель конкурса – выявить на торговых полках честные продовольственные товары и донести информацию о них до потребителей.

Всего в этом году на конкурс были заявлены продовольственные товары 23 наименований из шести регионов страны: Санкт-Петербурга, Москвы, Великого Новгорода,



Московской, Ленинградской и Орловской областей.

А СУДЬИ КТО?

Согласно Положению о конкурсе, победителем может стать только тот продовольственный товар, который успешно прошел лабораторные испытания



на соответствие заявленному составу, а также дегустационный контроль, в котором принимают участие авторитетные специалисты, представляющие ведущие исследовательские организации Северо-Западного федерального округа: СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных», ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», СЗГМУ им. И.И. Мечникова, Комитет по здравоохранению Санкт-Петербурга, Высшая школа сервиса и торговли СПб политехнического университета Петра Великого и СПб институт управления и пищевых технологий.

ЛАУРЕАТОВ НАГРАДЯТ

На второй этап конкурса были допущены товары, успешно прошедшие первый этап – лабораторные испытания, которые проходили на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»).

Победители конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» будут объявлены 29 августа на Международной агропромышленной выставке-ярмарке «Агрорусь», которая по традиции пройдет в петербургском КВЦ «ЭКСПОФОРУМ».

Владислав МЕЛЬНИК

ДАРЫ МОРЯ

Морская капуста для здоровья и удовольствия!

Петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» не перестает радовать своих поклонников вкусными продуктами линейки «MARE». Овощные риеты из морской капусты, недавно появившиеся в супермаркетах, уже пользуются большим спросом.



ПОЛЬЗА ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ

Риет – это традиционная французская закуска из мяса или рыбы, напоминающая паштет. Иногда название блюда пишется как «рийет». Главное отличие риета от паштета – более ярко выраженная структура, менее однородная консистенция.

«БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» в качестве основы своего риета решил использовать сырье не животного происхождения, а растительного. Именно поэтому риеты «MARE» подходят как для вегетарианцев, так и для людей, соблюдающих пост.

Морская капуста богата йодом, который улучшает усвоение белка, фосфора, кальция и железа, активизирует ряд ферментов. Под влиянием йода уменьшается вязкость крови, понижаются тонус сосудов и артериальное давление.

ПРОБУЙ РАЗНЫЕ ВКУСЫ!

Пока новинка представлена двумя позициями: «Овощной риет из морской капусты натуральный» и «Овощной риет из морской капусты с баклажанами». В составе натурального риета из морской капусты, кроме основного сырья, – паприка, лук, морковь, семена кунжута, пряности и специи.



Риет с баклажанами имеет пикантный вкус и характерный оттенок цвета баклажанов. Помимо морской капусты и баклажанов, в состав продукта входят паприка, лук, томаты, а также пряности и специи. Риет защищен от контакта с внешней средой не только крышкой, но и барьерной пленкой.

Новинки в линейке «MARE» имеют удобную упаковку – всего 150 г. Они не содержат консервантов, в составе только натуральные ингредиенты, а хранятся в закрытой упаковке при соблюдении температурных режимов они могут 4 месяца. Удивлены? Такой срок хранения достигается за счет пастеризации, которая позволяет сохранить все полезные свойства морской капусты. Но после вскрытия риет нужно употребить в течение 48 часов. Впрочем, вряд ли он простоят так долго у вас в холодильнике – консистенция и вкус закуски не оставят равнодушным даже самого взыскательного гурмана!

Чтобы лишний раз не бегать в магазин, лучше взять сразу две баночки. Тем более что употреблять риеты из морской капусты можно по-разному! Закуска идеально подойдет не только для бутербродов – ее можно также завернуть в лаваш, добавив еще какую-нибудь рыбку. Бутерброд с риетом будет особенно пикантным, если хлеб предварительно сбрызнуть оливковым маслом и поджарить на сковородке. Риет подойдет и в качестве дополнительного гарнира ко вторым блюдам. Пробуйте, экспериментируйте, наслаждайтесь!

Анна ШЕВЕЛОВА

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

Универсальность и доступность курятины делают ее наиболее востребованным источником белка, практически идеальным продуктом и значимым компонентом здорового рациона, наслаждаться которым, по мнению ученых, человечество начало примерно 8000 лет назад. Куриное мясо ценят не только в России – в кухнях многих народов мира оно занимает особое почетное место.

«КУРИЦА НИЦЕГО»

Сегодня в разных странах можно встретить самые разнообразные способы приготовления куриного мяса. Где-то предпочитают жарить или запекать целую курицу, чтобы сохранить ее сочность и аромат, но чаще всего куриные полуфабрикаты готовят на гриле или тушат с овощами.

Китайская кухня, как никакая другая, богата блюдами из мяса птицы. Фирменным китайским блюдом считается «Курица по-пекински», которая предварительно обжаривается, а затем запекается в соевом соусе. Однако не менее известно блюдо под названием «курица ницего», рецепт которого сохранился до наших дней со Средних веков.

Легенда гласит, что один из императоров династии Цин, переодевшись простолудиною, любил выходить в народ, чтобы узнать, что го-



Мясо птицы в кухнях народов мира

ворят о нем подданные. Путешествовал он однажды так – и проголодался. Глядит, неподалеку горит костер, а возле него сидит нищий. Подойдя к нему, император увидел, что простолудин обмазал тушку курицы глиной и бросил в огонь. Оказалось, что бродяга использовал глину вместо посуды, которая была ему не по карману. Через некоторое время нищий разбил затвердевшую глину, с которой отвалились также перья, и угостил незваного гостя нехитрым ужином. Императору понравилось, и, вернувшись во дворец, он приказал готовить отныне ему курицу именно таким способом. С тех пор рецепт стал популярным, а «курицу ницего» и сейчас можно заказать в китайских ресторанах.

ИТАЛЬЯНСКИЙ РЕЦЕПТ

По мнению некоторых исследователей, к массовому употреблению в пищу мяса курицы и яиц привело распространение христианства. Существующие традиции поста не позволяли монахам есть мясо четвероногих животных, но на птиц запрет не распространялся. Постепенно эти пищевые привычки вышли за стены монастырей и разошлись по всему миру, способствуя появлению новых уникальных рецептов.

Например, в Италии широко известно изысканное блюдо под названием «Курица по-милански», которое подается с соусом из масла, лимона и зелени. В Таиланде куриное мясо используется для приготовления популярного блюда «Курица с карри», сочетающего в себе сладкие, острые и кислые вкусы. В Мексике популярна «Курица с сальсой», в которой мясо тушится в остром томатном соусе с добавлением специй. В традиционной индийской кухне курицу принято мариновать в специальной смеси

гречками или куриный гратен с кукурузой и маслинами. А для праздничного стола предлагают куриную грудку в белом вине с чечевицей и томатами черри.

«НОЖКИ БУША»

В США куриное мясо стало популярным после Второй мировой войны, и сегодня оно широко используется в американской кулинарии. Обычно это кусочки куриного мяса, чаще грудки или ножки, приправленные в специальном соусе на основе кетчупа, горчицы, меда, соевого соуса и других ингредиентов, придающих блюду сладковато-острый аромат.

В начале 1990-х годов вкус американских окорочков был хорошо известен россиянам. Замороженные куриные полуфабрикаты, изготовленные из тушек бройлеров, к деликатесам относились сложно, однако поставки из-за океана «ножек Буша» стали на какое-то время решением проблемы продовольственной безопасности нашей страны.

СВОЯ КУРИЦА

Россия сегодня полностью обеспечивает себя мясом птицы собственного производства и даже отправляет птицеводческую продукцию на экспорт в дружественные страны, а жители Санкт-Петербурга имеют возможность покупать куриные полуфабрикаты по самым доступным в стране ценам, поскольку наш регион располагает потенциалом по производству и переработке мяса птицы.

Одним из ведущих поставщиков куриного мяса высокого качества на столы петербуржцев является «Санкт-Петербургская куриная компания», имеющая современные линии по переработке полуфабрикатов из мяса птицы, складские помещения и логистику, которые позволяют обеспечивать потребителей свежими

и полезными куриными полуфабрикатами, соответствующими всем необходимым требованиям. Спрашивайте в супермаркетах продукцию «Санкт-Петербургской куриной компании» и создавайте свои незабываемые кулинарные шедевры, радуя близких и друзей.

Алиса САВЕЛЬЕВА



из пряностей и йогурта, а затем тушить с овощами и приправами. Такой способ готовки создает насыщенный и пикантный вкус.

«ПЕТУХ В ВИНЕ»

У французов, признанных гурманов, олицетворением национальной гастрономии можно смело назвать петуха в вине. Это блюдо родом из Бургундии, где его готовили крестьяне. Классический рецепт гласит, что петух должен быть годовалым и весить минимум три килограмма. Тушка использовалась целиком. Сегодня в котелок отправляются также овощи, травы и местное вино. Поэтому и вкус блюда в зависимости от района Франции будет различаться. Готовят обычно вечером, тушат без спешки на медленном огне несколько часов, а потом еще дают настояться всю ночь. Едят на следующий день в сопровождении того же сорта вина, что использовали в приготовлении. Во французской кухне есть и более диетические блюда из курицы. Например, нежный пикантный крем-суп из зеленого горошка с бананом и карамельными



ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: землю уважай, она дает урожай!



Этот високосный год для российских животноводов выдался по-настоящему сложным. Мало того что поголовье крупного рогатого скота в стране каждый год сокращается на 200–300 тыс. голов и фермеры несут убытки из-за роста издержек, вызванных санкционным давлением западных стран, так теперь с 1 марта этого года в России стала действовать обязательная маркировка сельскохозяйственных животных, которым присваивают уникальный буквенно-цифровой идентификационный номер, учитывая его в федеральной государственной информационной системе «ВетИС» «Хорриот».

Занимаясь в срочном порядке внедрением обязательной маркировки, животноводы еще не закончили разбираться с требованиями вступившего с 1 марта 2023 г. Федерального закона от 14.07.2022 № 248-ФЗ «О побочных продуктах животноводства и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации». На раскату фермерам дали год – с 03.05.2024 вступили в силу изменения в Кодекс РФ об административных правонарушениях, внесенные Федеральным законом от 22.04.2024 № 86-ФЗ.

Так, в КоАП РФ введена статья 10.8.1, устанавливающая административную ответственность должностных лиц, предпринимателей и юридических лиц за несоблюдение требований к обращению побочных продуктов животноводства при их хранении, обработке, переработке, транспортировке, реализации.

За указанное правонарушение предусмотрен штраф для должностных лиц – от 30 тыс. руб.; для лиц, осуществляющих предпринимательскую деятельность без образования юридического лица, – от 50 тыс. до 60 тыс. руб. или административное приостановление деятельности на срок до 90 суток; для юридических лиц – от 250 тыс. до 350 тыс. руб. или административное приостановление деятельности на срок до 90 суток.

Административная ответственность может быть увеличена в случае повторного совершения указанного правонарушения либо в случае действия (бездействия), повлекшего причинение вреда здоровью людей или окружающей среде либо возникновение эпидемии или эпизоотии, при отсутствии признаков уголовно наказуемого деяния.

Размер максимальных штрафов составит: для должностных лиц – от 50 тыс. до 60 тыс. руб., для индивидуальных предпринимателей – от 80 тыс. до 90 тыс. руб., для юридических лиц – от 500 тыс. до 600 тыс. руб.

Действительно, меры ответственности за загрязнение окружающей среды побочными продуктами животноводства весьма внушительные. Однако среди обязанностей государства – не только надзор за исполнением принятых законов, но и поддержка животноводов в решении возникающих задач. В нашем регионе подставить плечо фермерам готов Северо-Западный филиал ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных». О конкретных видах помощи животноводом редакция газеты «Петербургское качество» попросила рассказать главного специалиста Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» Елену Ляшову.

МИЛЛИАРДЫ ЗА НАВОЗ

– Зачем потребовалось новое законодательство? Ведь использовать навоз и помет как удобрение было удобнее...

– До принятия закона о побочных продуктах животноводства (ППЖ) в российском законодательстве существовали двойственность норм и неразбериха в отношении продуктов жизнедеятельности птиц и скота.

До вступления в силу закона о ППЖ оборот навоза и помета регулировался разными федеральными законами: «Об охране окружающей среды», «Об отходах производства и потребления», «О безопасном обращении с пестицидами и агрохимикатами» и даже «О лицензировании отдельных видов деятельности». Исполнение данных законов контролировалось разными надзорными ведомствами, в том числе Росприроднадзором и Роспотребнадзором. Нормативная база имела много нестыковок, приводила к космическим штрафам, что пагубно отражалось на развитии отрасли.

Например, Росприроднадзор в 2021 г. предъявил иск за слив свежих навозных отходов на поля одному из Ставропольских свиноводческих предприятий в размере 7,5 млрд руб. Ранее, в ходе прокурорской проверки в 2020 г., одной из птицефабрик Новосибирска был предъявлен иск на сумму, превышающую 1 млрд руб. Ситуация в животноводческом секторе накалилась до предела и требовала изменений в законодательстве, которые и были приняты в прошлом году.

– Если навоз и помет отлежатся, разве нельзя их вносить на поля?

– Если навоз и помет находятся в первоначальном статусе «отход», то закон «Об охране окружающей среды» категорически запрещает сброс отходов на почву. Навоз и помет можно хранить только на объектах размещения отходов, внесенных в государственный реестр. Животноводы часто нарушают это требование закона и попадают на штрафы. Если же эти вещества находятся в статусе «ППЖ» или «органическое вещество», то их можно вносить на поля.



НАША ЦЕЛЬ – БЕЗОПАСНОСТЬ!

– Как достичь безопасного состояния ППЖ?

– Безопасное состояние ППЖ достигается обработкой и переработкой ППЖ по технологии, установленной Техническими условиями. Кроме того, первоначально безопасность навоза и помета зависит от состояния здоровья поголовья, своевременного проведения всего необходимого спектра профилактических мероприятий. В настоящее время ФГБУ «ВНИИЗЖ» выпускает диагностические наборы и вакцины против болезней рогатого скота, свиней, птиц, диких плотоядных животных. В частности, мы можем предложить около 78 видов вакцин, 21 наименование диагностических наборов и 7 наименований химиотерапевтических препаратов, которые защищены 97 патентами Российской Федерации.

– Что делать животноводческим организациям в новых условиях?

– Сегодня фермеры должны решить, по какому пути им идти. Есть два варианта: осуществлять оборот навоза и помета в статусе «органические удобрения на основе отходов животноводства» или в статусе «ППЖ».

– Какой вариант наиболее предпочтителен?

– При переработке навоза в органическое удобрение отходы жи-

вотноводства в хозяйстве все равно остаются, – следовательно, требования к обороту отходов также сохраняются. А при переходе на оборот ППЖ жизнь фермера облегчается: отсутствует необходимость лицензирования всей деятельности с навозом и пометом как с отходами, не требуется систематически отчитываться в Росприроднадзор, вносить плату за негативное воздействие на окружающую среду (НВОС) за размещение отходов. Фактически в денежном отношении инвестиции в производство ППЖ в десятки раз выгоднее, чем постоянно платить за НВОС и штрафы за нарушение закона. По новым правилам расчета платы за НВОС стоимость за размещение или складирование отходов животноводства от 200 лактирующих коров составляет почти 80 млн руб.

Для ППЖ, в отличие от требований к производству органических удобрений, не надо разрабатывать два обязательных документа (Технические условия и Технологический регламент), достаточно только иметь один документ – Технические условия. Также для оборота ППЖ не требуется отражение деятельности в системе прослеживаемости пестицидов и агрохимикатов «САТУРН». При этом значительно сокращается количество обязательных исследований, а это опять экономия затрат.

СНАЧАЛА ОБЕЗЗАРАЖИВАЙ, ПОТОМ ПРОДАВАЙ!

– Животноводы недовольны тем, что ППЖ теперь нельзя продавать физическим лицам. Почему?

– Целью нового закона является повышение эффективности вовлечения ППЖ в сельхозпроизводство, в том числе для обеспечения воспроизводства плодородия земель. Физические лица не являются сельхозтоваропроизводителями, проверки в их отношении не проводятся. Бесконтрольная передача необеззараженных ППЖ населению способна спровоцировать вспышки заболеваний сельскохозяйственных животных, от которых может впоследствии пострадать и само хозяйство, реализовавшее отходы.

– А навоз в статусе «органическое удобрение», наоборот, продавать физлицам можно?

– Действительно, навоз в статусе «органическое удобрение» можно продать в том числе физическим лицам, но надо помнить, что «органическое удобрение» на основе отходов животноводства должно соответствовать требованиям, предъявляемым к агрохимикатам: иметь регистрацию в установленном порядке и быть включенным в Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории РФ. Это долгий и затратный путь, поскольку продукту надо пройти трехлетнюю апробацию и многочисленные экспертизы. Вся информация по перемещению фиксируется в системе «Сатурн», так что здесь сэкономить не получится. На мой взгляд, переход на переработку отходов в ППЖ имеет ряд неоспоримых преимуществ.

ППЖ «ПОД КЛЮЧ»

– Как хозяйство подтверждает, что правильно осуществляет оборот побочных продуктов животноводства?

– Требования к обороту ППЖ, кроме закона «О побочных продуктах животноводства», установлены Постановлением Правительства от 31.10.2022 № 1940 «Об утверждении требований к обращению побочных продуктов животноводства».

Подтверждением деятельности с навозом и пометом как с ППЖ является следующая документация:

- Уведомление Россельхознадзора об отнесении веществ к ППЖ;
- Технические условия на обработанные/переработанные ППЖ, что позволяет сэкономить на исследованиях почти в два раза по сравнению с исследованиями органических удобрений, которые на основании п. 27 Постановления № 1940 от 31.10.2022 предполагают наличие как Технических условий, так и Технологического регламента.
- Договор с аккредитованной лабораторией (требование п. 17 Постановления № 1940

от 31.10.2022). Обращаю внимание, что уже имеет место практика внесения представлений органами прокуратуры по факту заключения договоров с лабораториями, у которых отсутствует аккредитация на право проведения исследований ППЖ. Несмотря на то что общая аккредитация у лабораторий есть, данные исследования осуществляются вне области аккредитации, что противоречит требованиям п. 17 Постановления № 1940 от 31.10.2022.

В этом году Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ» прошла процедуру расширения аккредитации в данном направлении, вся необходимая информация об этом внесена в Федеральный реестр аккредитованных лиц.

• Протоколы исследования проб ППЖ, прошедших процедуру обеззараживания, которые подтверждают факт перехода ППЖ из необработанного в обработанное (безопасное) состояние. Другого способа подтверждения этого факта нет.

Практика показывает, что сельхозтоваропроизводители при оформлении Технических условий на ППЖ часто нарушают требования п. 27 Постановления № 1940 от 31.10.2022, что не позволяет точно идентифицировать продукт и отнести его к органическому удобрению или ППЖ. В результате животноводы переплачивают за лишние, не предусмотренные законодательством исследования и рискуют попасть под проверки не только Россельхознадзора, но и Роспотребнадзора.

Северо-Западный филиал ФГБУ «ВНИИЗЖ» готов оказать животноводам весь спектр услуг в области оборота побочных продуктов животноводства, начиная от бесплатных консультаций и заканчивая проведением курсов повышения квалификации, разработкой всей необходимой документации и исследованиями веществ.

Владислав МЕЛЬНИК



ОТДЕЛ ЗЕМЕЛЬНЫХ ПРАВООТНОШЕНИЙ
СЕВЕРО-ЗАПАДНОГО ФИЛИАЛА ФГБУ «ВНИИЗЖ»



196158, Россия, Санкт-Петербург,
Московское шоссе, д. 15, каб. 206/1
Режим работы: с 9:00 до 17:45, ежедневно
Тел.: +7 (812) 630-20-69 (доб. 139),
моб. тел. 8-921-592-94-13
e-mail: lyashova@arriah.ru
www.arriah.ru

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Термин «нитраты» давно превратился в одну из самых распространенных «страшилок», которой пугают покупателей диетологи, блогеры и... продавцы бытовых нитратометров. Однако так ли велика сегодня угроза приобрести в супермаркете овощи, напичканные нитратами? Решив ответить на этот вопрос, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела экспертизу десяти образцов тепличных огурцов разных изготовителей на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»).

ОГУРЕЦ-МОЛОДЕЦ

Огурец – один из самых популярных в мире овощей. Для еды его окультурили более 6000 лет назад. Сегодня представителя семейства тыквенных выращивают практически на всех континентах. На территорию России огурец попал примерно в XVI веке. Он хорошо прижился в климате средней полосы и южных регионах.

Есть мнение, что свежий огурец не может быть слишком полезен, поскольку почти полностью состоит из воды. На самом деле в довольно большом количестве в огурцах содержатся калий, фосфор, хлор, кальций, магний. Есть и другие макро- и микроэлементы, витамины, сахара. Остальные 97–98% занимает вода. Как раз с ней связана основная масса полезных свойств овоща.

ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

Плод – отличный увлажнитель. Обилие воды в составе подкрепляется свойствами калия положительно влиять на снабжение жидкостью органов и тканей.

Огурец оказывает мягкий и стойкий мочегонный эффект, который

СКОЛЬКО НИТРАТОВ В ОГУРЦАХ?



помогает избавиться от отеков и излишков жира в тканях организма.

Овощ – природный абсорбент. Он активно выводит яды и другие вредные вещества при интоксикации.

При минимуме калорий (15 ккал на 100 г) огурец способен растянуть стенки живота и вызвать ощущение насыщения, что очень полезно во время диеты. Один 100-граммовый плод содержит 3,7 г углеводов, 0,7 г белка и 0,1 г жира.

Соли в составе огурца выравняют кислотно-щелочной баланс и процесс обмена веществ, нейтрализуют и выводят из организма излишки кислых соединений. Поэтому овощ является отличным средством против камней в почках.

Плоды содержат в большом объеме клетчатку. По данному показателю

огурцы лидируют среди овощей. Поэтому они благотворно влияют на работу сердца, кровеносной системы.

Огурец расщепляет сахарозу, его нежные пищевые волокна способствуют выведению шлаков и благоприятно влияют на моторику и перистальтику желудочно-кишечного тракта. Овощ богат витамином С, что помогает укреплению иммунитета.

«ВРЕДНЫЕ» СВОЙСТВА ОГУРЦОВ

Водянистая основа огурца одновременно с полезностью очень уязвима. Она может накапливать вредные вещества, в том числе нитраты. В выращивании ранних или несезонных огурцов используются искусственные стимуляторы или пестици-

ды, поэтому они способны причинить вред для организма человека.

Нитраты могут дать о себе знать не сразу, но достаточно долго будут находиться в вашем организме, ожидая пополнения до критического количества. Риски: отравления, расстройства работы желудочно-кишечного тракта, печени и почек.

В целом же огурцы в умеренных количествах – низкокалорийный и вкусный продукт, полезный для кишечника, который может с полным правом быть включен в любую систему здорового питания.

ЧЕМ ОПАСНЫ НИТРАТЫ?

Широко о нитратах стали говорить в 1960-е годы, когда произошла так называемая зеленая революция. Ученые, применяя азотные

и фосфатные удобрения, стали получать урожаи втрое больше, чем при использовании только органических удобрений. Однако 15 лет спустя выяснилось, что растения накапливают нитраты и бесконтрольное использование минеральных удобрений может принести вред, а не пользу.

Вскоре Всемирная организация здравоохранения установила предельно допустимое суточное количество нитратов, которое человек может получать с пищей: 5 мг на 1 кг массы тела. Соответственно, для взрослого человека весом 60–80 кг максимальная доза будет колебаться от 300 до 400 мг. Для детей ограничения еще жестче: 0,2 мг на килограмм веса.

– Опасность нитратов в том, что, попав в организм человека, они превращаются в нитриты, которые могут спровоцировать раковые заболевания, – говорит **главный научный сотрудник Агрофизического научно-исследовательского института, доктор сельскохозяйственных наук Анатолий Осипов.**

– Нитрит, в который в процессе метаболизма преобразуется нитрат, вступает в реакцию с гемоглобином и превращает его в метгемоглобин – соединение, затрудняющее перенос кислорода по крови, – комментирует **заведующий кафедрой агрохимии биологического факультета Санкт-Петербургского государственного университета Николай Битюцкий.** – В результате может развиться метгемоглобинемия – заболевание крови, возникающее из-за недостатка кислорода.

Нитраты для многих людей являются сильнейшими аллергенами. Кроме того, употребление



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОГУРЦОВ ГОСТ 33932-2016



Наименование продукции	Огурцы ТМ «Южный агрокомбинат»	Огурцы «Люкс»	Огурцы пчелоопыляемые «Эмеральд» ТМ «Переслегино»	Огурец длинноплодный ТМ «РОСТ»	Огурцы корнишоны ТМ «Агрохолдинг «Выборжец»	Огурцы среднеплодные гладкие ТМ «Эко-Культура»
Изготовитель	АО Агрокомбинат «Южный», Карачаево-Черкесская Республика	ООО «Центральный маркет», Московская обл.	ООО «Великолукское-ТОК», Псковская обл.	ООО «Луховицкие овощи», Московская обл.	ЗАО Агрофирма «Выборжец», Ленинградская обл.	ООО «Круглый год», Ленинградская обл.
Цена за 1 кг, руб.	267,00	378,00	356,00	250,00	533,00	167,00
Количество образцов	2 шт. x 450 г	2 шт. x 450 г	2 шт. x 450 г	2 шт.	2 шт. x 300 г	1 шт. x 600 г
Дата изготовления	18.04.2024	14.04.2024	19.04.2024	17.04.2024	22.04.2024	16.04.2024
Срок годности	АО «Дикси Юг» (магазин «Дикси-78614»), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	АО «Дикси Юг» (магазин «Дикси-78614»), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Массовая доля нитратов, мг/кг (Норма/Результат)	не более 400 / 41	не более 400 / 42	не более 400 / 85	не более 400 / 86	не более 400 / 88	не более 400 / 112
Соответствие требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» 021/2011	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

ОГУРЕЦ

ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА

- Очищает пищеварительный тракт и оздоравливает поджелудочную железу
- Нормализует уровень глюкозы в крови
- Укрепляет сердечную мышцу и сосуды
- Увлажняет и омолаживает кожу
- Способствует очищению организма от токсинов



ИНТЕРЕСНЫЕ ФАКТЫ

- Родина огурца - Индия
- Огурец на 90% состоит из воды
- Огурец выращивают уже 6 тыс. лет

нитратов в больших дозах чревато заболеваниями мочевыделительной системы, почек, сердечно-сосудистой и опорно-двигательной систем.

– Нитраты отрицательно влияют на печень. Чем больше в организме накапливается нитратов, тем слабее наш иммунитет, а значит, человек становится более восприимчивым к различным заболеваниям, – предупреждает доцент кафедры гигиены питания СЗГМУ им. И.И. Мечникова, главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга Лариса Мосийчук.



Способность накапливать нитраты – одно из главных уязвимых мест огурца, поэтому лучше выбирать плоды, выращенные в открытом грунте. В огурце, который растет у вас на грядке, в среднем нитратов в 3 раза меньше, чем в его «собрате» из теплицы. Согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», в огурцах, выращенных в открытом грунте, нитратов допускается не более 150 мг/кг, а в огурцах из защищенного грунта – не более 400 мг/кг.

– Дело в том, что в теплице света значительно меньше, чем в открытом грунте, поэтому восстановление нитратов при таком способе выращивания происходит со значительно меньшей скоростью. Соответственно, в теплице из-за недостатка света получают продукцию

с более высоким содержанием нитратов, – поясняет Николай Билюцкий.

Однако огурцы, выращенные в открытом грунте, могут позволить себе далеко не все – ведь не у каждого есть своя грядка на приусадебном участке. Правда, экологически благополучные огурцы можно найти еще в сезон на рынке у «бабушки», но проверить, где на самом деле она вырастила свою продукцию – на открытом воздухе или в защищенном грунте, – вам все равно вряд ли удастся. А об огурцах на лотках обычных продавцов и говорить нечего – они торгуют, как правило, продукцией, полученной промышленным способом.

И все-таки «Общественному контролю» удалось найти в супермаркетах тепличные огурцы, содержание нитратов в которых сопоставимо с содержанием нитратов в огурцах, выращенных в открытом грунте.

КАКИЕ ОГУРЦЫ САМЫЕ БЕЗОПАСНЫЕ?

Десять образцов фасованных огурцов разных торговых марок, выращенных в защищенном грунте, были приобретены в торговых сетях «Дикси», «Магнит», «О'КЕЙ» и «Перекресток». И все они, согласно протоколам испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», соответствовали требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по содержанию нитратов, то есть количество этих солей азотной кислоты в образцах оказалось меньше 400 мг/кг.

Тем не менее исследование позволило определить как самые безопасные марки огурцов, так и те, содержание нитратов в которых оказалось на верхнем пределе действующей нормы.

Согласно протоколам испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», самыми безопасными признаны огурцы ТМ «Южный агрокомбинат» (АО Агрокомбинат «Южный», Карачаево-Черкесская Республика), приобретенные в магазине «Дикси» по цене 267 руб./кг: в них меньше всего оказалось нитратов – 41 мг/кг. Всего лишь на 1 мг/кг нитратов было больше в огурцах «Люкс» от ООО «Центральный маркет» (Московская обл.), приобретенных в гипермаркете «О'КЕЙ» по цене 378 руб./кг.

На третье почетное место можно поставить сразу три образца огурцов: «Эмеральд» ТМ «Персегино» (ООО «Великолукское – ТОК», Псковская обл.) из магазина «Магнит» (356 руб./кг) – с содержанием нитратов 85 мг/кг; ТМ «РОСТ» (ООО «Луховицкие овощи», Московская обл.) из магазина «Дикси» (250 руб./кг) – 86 мг/кг; ТМ «Агрохолдинг «Выборжец» (ЗАО Агрофирма «Выборжец», Ленинградская обл.) – 88 мг/кг. При этом огурцы ТМ «Агрохолдинг «Выборжец» оказались самыми дорогими среди других образцов, направленных на исследование, – 533 руб./кг.

Крепким «среднячком» можно считать огурцы среднесплодные гладкие ТМ «Эко-Культура» (ООО «Круглый год», Ленинградская обл.) с содержанием нитратов 112 мг/кг. Эти овощи среди остальных, попавших под проверку, по цене были самыми доступными – 167 руб./кг.

Закрываю рейтинг «Общественного контроля» четыре образца свежих огурцов, где количество нитратов перевалило за 200 мг/кг. Так, в огурцах «Луховицкие овощи» ТМ «РОСТ» (ООО «Агрокультура Групп», Московская обл.) по цене 167 руб./кг из гипермаркета «О'КЕЙ» их количество составило 206 мг/кг, в огурцах фасованных ТМ «Fresh market» (ООО «Рязанские овощи», Рязанская обл.), приобретенных под частной маркой сети «Перекресток» по цене 333 руб./кг, – 237 мг/кг, а в огурцах корншоных от ООО «Центральный маркет» (Московская обл.) из «Дикси» по цене 433 руб./кг нитратов оказалось и того больше – 265 мг/кг.

Однако больше всего нитратов – 301 мг/кг – было в огур-

цах короткоплодных тепличных ТМ «Мое лето» ООО «Агро-Инвест» (Калужская обл.), приобретенных в гипермаркете «О'КЕЙ» по цене 267 руб./кг.

– Анализируя результаты экспертизы, можно сделать вывод о том, что огурцы, выращенные в наших северных широтах и средней полосе России, содержат значительно больше нитратов, чем аналогичная продукция из южных российских регионов, – комментирует председатель «Общественного контроля» Всеволод Вишневецкий.



САМ СЕБЕ КОНТРОЛЬ

Достоверно определить содержание нитратов в растениях можно только в аккредитованной испытательной лаборатории, однако разработчики бытовых нитратометров, подогревая через СМИ страхи потребителей, убеждают их самостоятельно делать контрольные замеры, используя «проверенные временем» устройства. Купить их можно как в крупных сетевых гипермарке-

тах, так и в специализированных магазинах по продаже электроприборов, стоимость варьируется от 5000 до 15 000 руб. Насколько можно доверять изготовителям, которые обещают возможность определить содержание нитратов в продуктах в бытовых условиях всего за несколько секунд?

– На определение массовой доли нитратов в лаборатории уходит более часа, при этом учитывается множество параметров, в том числе количество влаги в продукте, – комментирует заведующий испытательной лабораторией экологического контроля объектов окружающей среды Аграрного университета, кандидат сельскохозяйственных наук Максим Киселев. – А в бытовом нитратометре применяется экспресс-метод, который дает погрешность до 10 мг/кг. Скептически относятся к таким устройствам и сельхозпроизводители.

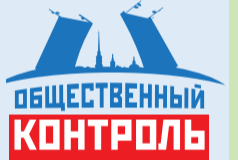


Кирилл ОРЛОВ



«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Обычно самое большое количество химических веществ скапливается в корнях растения. Меньше их в листьях и стеблях. А в шкурке фруктов и кожуре овощей в несколько раз больше нитратов, чем в мякоти плода. Также будет полезно знать, что чем спелее овощ, тем меньше он содержит вредных веществ.



Совсем исключить нитраты в овощах невозможно, а вот понизить их количество, попадающее в организм, вполне реально.

1. Перед приготовлением овощи тщательно мойте, срезайте и удаляйте те части, в которых накапливаются нитраты (у огурца это часть, которая крепится к стеблю). Обязательно срезайте позеленевшие части картофеля и моркови – в них содержится ядовитое вещество – соланин.

2. Избавиться от значительной части нитратов можно, замочив овощи в холодной воде на 15–20 минут. Этот способ особенно эффективен для листовой зелени. Корнеплоды и капусту перед замачиванием лучше нарезать небольшими кусочками.

3. Самый действенный способ нейтрализовать нитраты – варка. Так их уровень понижается на 50–80%. Только отвар сливайте сразу же после приготовления, а затем посолите блюдо. Приготовление на пару, тушение, жарка и запекание также уменьшают содержание вредных соединений в овощах. При жарке уровень ядовитых веществ снижается всего на 10%.

4. Лимонная кислота и гранатовый сок обладают способностью обезвреживать нитратные соединения. Добавляйте их в салаты или сбрызгивайте овощи перед приготовлением. Таким же действием обладает и аскорбиновая кислота, которую можно принять перед трапезой.

5. При изменении температуры и долгом хранении нитраты могут превращаться в нитриты – опасные канцерогенные вещества. Поэтому не храните размороженные овощи, свежеприготовленные салаты и плодовоовощные соки даже в холодильнике более суток.

Покупая овощи, требуйте документы, подтверждающие безопасность продукции, – продавец на рынке должен иметь экспертное заключение лаборатории.

Отличить нитратную продукцию можно по следующим параметрам:

- отсутствие сладкого вкуса у овоща (арбуза, дыни);
- незрелые семена у арбузов, дынь;
- невыраженный вкус и аромат (у огурцов, дынь).

При приобретении овощей обращайте внимание также на следующие детали:

• Зелень должна быть темно-зеленого цвета, все листья вытянуты. Важно также, чтобы обрез корней был свежим.

• Показателем свежести огурцов является темно-зеленый цвет, тонкая кожица и твердость. О свежести можно судить также по наличию засохших цветков и похожей на пыль «седины».



Огурцы среднесплодные гладкие «Луховицкие овощи» ТМ «РОСТ»	Огурцы фасованные ТМ «Fresh market»	Огурцы корншоны	Огурцы короткоплодные тепличные ТМ «Мое лето»
ООО «Агрокультура Групп», Московская обл.	ООО «Рязанские овощи», Рязанская обл.	ООО «Центральный маркет», Московская обл.	ООО «Агро-Инвест», Калужская обл.
167,00	333,00	433,00	267,00
1 шт. x 600 г	2 шт. x 450 г	2 шт. x 300 г	2 шт. x 450 г
19.04.2024	24.04.2024	19.04.2024	20.04.2024
ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «ТД Перекресток», пр. Стачек, д. 99, лит. А	АО «Дикси Юг» (магазин «Дикси-78614»), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
не более 400 / 206	не более 400 / 237	не более 400 / 265	не более 400 / 301
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ГЛАВПРОДУКТ
Качество
КОНЦЕПЦИЯ

**МЯСО ТУШЕНОЕ
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
ГОТОВЫЕ БЛЮДА**

ГОСТ

ВЕТЧИНА
КЛАССИЧЕСКАЯ
ГОСТ

ПАШТЕТ
ПРАЖСКИЙ
ГОСТ

Паше́т из утки
Pâté à la française

КРЫЛЫШКИ
КУРИНЫЕ ОБЖАРЕННЫЕ
«ГРИЛЬ»

Каша
ГУБЕРНАТОРСКАЯ
ГРЕЧНЕВАЯ
ГОВЯДИНОЙ

МЯСО ЦЫПЛЕНКА
КОЛЛЕКЦИЯ «ВКУС»
В СВОБЕЖНОМ СОКУ
ГОСТ

Борщ украинский

МЯСО ГОВЯДИНА
ВЫСШИЙ СОРТ
ГОСТ

ЯЗЫКИ СВИНЫЕ
ГОСТ
В ЖЕЛЕ

ГОВЯДИНА
ТУШЕНАЯ
ГОСТ
ВЫСШИЙ СОРТ

ПАШТЕТ ПЕЧЕНОЧНЫЙ
СО СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ
ГОСТ

ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО

**СПРАШИВАЙТЕ
В МАГАЗИНАХ!**

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ ПРЕДПРИЯТИЕ «АНКОМ» ПРИГЛАШАЕТ НА РАБОТУ:

**УБОРЩИКОВ
УПАКОВЩИКОВ
КОМПЛЕКТОВЩИКОВ
ТРАНСПОРТИРОВЩИКОВ
ФОРМОВЩИКОВ КОЛБАСНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАБОЧИХ СТРОИТЕЛЬНЫХ ПРОФЕССИЙ**

БУХГАЛТЕРОВ

РАССМОТРИМ ГРАЖДАН РФ И СНГ,
В ТОМ ЧИСЛЕ С ОПЫТОМ И БЕЗ ОПЫТА!

НАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА:

- ОФИЦИАЛЬНОЕ ОФОРМЛЕНИЕ • ДОСТОЙНЫЙ ЗАРАБОТОК
- ЛЬГОТНОЕ ПИТАНИЕ ДЛЯ СОТРУДНИКОВ

СТ. М. «ЕЛИЗАРОВСКАЯ», ПР. ОБУХОВСКОЙ ОБОРОНЫ, 119Б

ПОДБОР ПЕРСОНАЛА: ПН-ПТ, С 10:00 ДО 17:00

ТЕЛ. 677-45-88 ДОБ.191; WhatsApp: +7-931-333-31-43

НА ДЕСЕРТ

Одним из самых сложных слов за всю историю «Тотального диктанта», по подсчетам его организаторов, в Петербурге оказалось слово... «мороженое». Некоторые участники акции не раз норовили написать его с двумя буквами «н». Однако в том, какому мороженому отдать свое предпочтение, жители Северной столицы ошибаются редко и по праву часто выбирают продукцию петербургской компании «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ», которая уже 30 лет предлагает петербуржцам десерты самого высокого качества.

DESSERT
FANTASY
Sweet Collection

«Гигантер» – наслаждение вкусом!

НАСТОЯЩЕЕ МОРОЖЕНОЕ

Именно так охарактеризовала мороженое от «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» одна из участниц популярного интернет-форума о качестве пищевых продуктов: «Главное, что приличный состав. Молоко, сливочное масло, сироп, ванилин. Без всяких суррогатов!» – написала Мария о дегустации ванильного мороженого «Гигантер».

Как сообщил корреспонденту «ПК» директор компании «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» Юрий Седых, именно натуральное молочное сырье в составе без примеси растительных масел является главным условием популярности продукции компании у любителей мороженого.

Масло в мороженом может быть только сливочным, а молоко – коровьим. Этой нехитрой философии компания придерживается уже много лет, предлагая лакомство, которое, по отзывам покупателей, «буквально влюбляет в себя».

РАЗМЕР ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ

Мороженое – универсальное лакомство: оно и освежает, и насыщает, и доставляет истинное наслаждение. При этом важно, чтобы порция была не очень большой, иначе она растает в руках до того, как ее съешь, но и не маленькой.

Компания «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ», внимательно изучив предпочтения потребителей, разработала свой оптимальный вариант: рожок «Гигантер» весом 120 граммов: ванильный, фисташковый, с клубничным джемом и крем-брюле. «Смотрится внушительно! Я порцию с трудом доедаю, а вот мужу – в самый раз», – оценила преимущества лакомства другой «народный дегустатор» Екатерина.

Кроме впечатляющего размером рожка (а большому куску, согласно народной поговорке, и рот радуется), у «Гигантера» есть еще одно преимущество: вафельный рожок покрыт изнутри глазурью, которая защищает «одежку» пломбира от тающего мороженого, что делает вафлю хрустящей до самого конца.



ДЕСЕРТ ФИГУРУ НЕ ИСПОРТИТ

Еще одно достоинство мороженого «Гигантер» – вполне умеренная калорийность. Судите сами: в 100 граммах ванильного рожка содержится 240 ккал, а в таком же количестве шоколада или выпечки из слоеного теста – более 500 ккал! И ведь в пломбире еще есть и характерные для молока витамины, аминокислоты, лецитин, понижающий уровень «плохого» холестерина и помо-

гающий сжигать лишние килограммы, а также масса других полезных микроэлементов.

Поэтому смело отправляйтесь за мороженым «Гигантер» – благо компания «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ» сотрудничает со всеми крупными торговыми сетями и мелкой розницей Петербурга. И пусть бабье лето для вас будет приятным и долгим, таким как вкус мороженого «Гигантер»!

Мила ДЕМЬЯНОВА

www.karatplus.ru

(812) 924-49-46

ТОРТЫ
ПИРОЖНЫЕ



ТОРТЫ
НА ЗАКАЗ



Адреса
фирменных магазинов
АО «КАРАТ ПЛЮС»:

Дальневосточный пр., д. 42
Среднеохтинский пр., д. 2А
Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
Гражданский пр., д. 78
Хошимина ул., д. 11/1
Сикейроса ул., д. 6
Бабушкина ул., д. 8
Ильюшина ул., д. 1
Ударников пр., д. 30
Стачек пр., д. 88
Звездная ул., д. 5
Кондратьевский пр., д. 62
г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 72

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

МЁД: ДЕВЯТЬ ИЗ ДВЕНАДЦАТИ ОБРАЗЦОВ – ПОДДЕЛКА!

С 1 сентября 2024 г. вступят в силу поправки в закон «О пчеловодстве в Российской Федерации», подписанный Владимиром Путиным еще 27 ноября прошлого года. Как утверждают эксперты, новые требования законодательства помогут очистить рынок от поддельного мёда, объемы которого, по данным Роскачества, достигли уже 80%.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» также ежегодно выявляет немало подделок этого натурального продукта на полках супермаркетов. В нынешнем году накануне Медового Спаса было решено провести очередной рейд по магазинам Северной столицы и выяснить, какие марки мёда можно покупать, а какие лучше обходить стороной, несмотря на их, казалось бы, привлекательную цену.

ПРОБЕЛ В ЗАКОНЕ

Законодотворцы посчитали, что победить фальсификацию мёда помогут поправки в закон «О пчеловодстве в РФ». Так, планируется ввести новые понятия – «мёд» и «продукция пчеловодства». Под первым предлагается понимать природный сладкий продукт, который образуется в результате жизнедеятельности пчел. Под вторым – мёд, воск, маточное молоко, гомогенат расплода медоносных пчел и трутней, пергу, прополис, пыльцевую обножку, пчелиные матку и яд, а также другие изделия, которые определены документами по стандартизации.

– Новым законом закрепляется, что «обеспечение качества и безопасности продукции пчеловодства осуществляется в соответствии с законодательством Российской Федерации и актами, составляющими право Евразийского экономического союза», – комментирует председатель СПБ ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – Если перевести канцелярский язык на общедоступный, это означает, что в самом ближайшем будущем начнется работа по созданию единой нормативной базы ЕАЭС (Технические регламенты, ГОСТы), которые четко отделят мёд от медоподобных продуктов, в составе которых мёд

может содержаться лишь в следовых количествах. Правда, как показывает практика, на разработку новых документов, а затем на их внедрение может уйти ни один год. Опыт, накопленный правоприменительной практикой в сфере защиты прав потребителей и борьбы «Общественного контроля» с продуктовыми подделками на рынке, подсказывает, что этих поправок будет явно недостаточно для удаления с прилавков поддельной продукции. Яркий пример – молоко. Требованиям к производству и реализации этого продукта посвящен целый Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», в котором черным по белому дано определение молока и всех известных молочных продуктов, указан прямой запрет на использование растительных жиров в классических молочных продуктах, а на полках все равно полно молочного фальсификата. Уже даже цифровую маркировку ввели, обклеили кодами идентификации молоко, сметану, кефир и творог, а суррогаты под прикрытием «Честного знака» на упаковке как ни в чем не бывало прекрасно себя чувствуют на прилавках торговых сетей.

Для «Общественного контроля» масштабы фальсификации мёда в России, угрожающие показателям продовольственной безопасности, давно перестали быть новостью: ежегодно в ходе экспертиз организация выявляет от 40% до 60% некачественной и не-



безопасной продукции под лживым названием «мёд».

Экспертиза этого года в очередной раз подтвердила наличие проблемы: девять из двенадцати образцов мёда разных торговых марок, приобретенных в популярных сетевых магазинах Санкт-Петербурга и проверенных в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), а также проанализированных специалистами Роспотребнадзора, не соответствуют требованиям ГОСТа и Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», причем в двух образцах выявлено превышение допустимого количества канцерогена гидроксиметилфурфурола.

ПОЛЬЗА МЁДА – В ДИАСТАЗЕ

Мёд уникален и полезен, он является источником витаминов, обладает лечебным действием, в том числе антимикробными свойствами. Однако если при его получении, хранении или фасовке недобросовестные предприниматели с целью наживы применяют недопустимые

технологии, которые приводят к удешевлению себестоимости продукта, то мёд в лучшем случае будет бесполезным, а в худшем – потенциально опасным для здоровья.

Согласно требованиям ГОСТа, диастазное число в мёде должно быть не менее 8 единиц Готе, и только в акациевом мёде – не менее 5 единиц Готе.

Диастазное число – основной показатель натуральности и зрелости мёда. Чем он выше, тем качественнее мёд. Диастаза мёда, или ферментативная активность, – это показатель способности ферментов расщеплять крахмал, при котором определяются натуральность и степень «зрелости» продукта. Если ферментов будет мало, то диастаза, а значит, и степень полезности мёда, окажется низкой. Диастазное число мёда составляет в среднем 15 единиц Готе (колеблется от 0 до 50 единиц).

МЁД, ДА НЕ ТОТ!

Согласно результатам исследования Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», семь образцов мёда имели диастазное чис-

ло ниже требований ГОСТа, что дает основание утверждать, что мёдом эта продукция называться не может.

Так, диастазное число мёда натурального цветочного ТМ «Своя пасака» (ООО «Южная Пищевая Компания», г. Волгоград), приобретенного в магазине «Светофор» на Ленинском пр., д. 144, корп. 2, оказалось менее 3 единиц Готе вместо 8. Сделать более точные измерения методика не позволяет. Это означает, что диастаза в данной подделке если и есть, то в следовых количествах. Мёд ТМ «Своя пасака» оказался одним из самых дешевых из всех образцов, приобретенных для проведения экспертизы.

– Предельно низкое диастазное число в мёде говорит о том, что натуральным продуктом он не является, – отмечает Всеволод Вишневецкий. – Скорее всего, подделка сделана на основе глюкозно-фруктозного или глюкозно-мальтозного сиропа. Косвенно об этом говорит его низкая стоимость – 170 руб./кг, в то время как средняя цена качественного мёда находится в диапазоне от 260 до 500 руб./кг.

Поддельный мёд от ООО «Южная Пищевая Компания» не первый

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЁДА НАТУРАЛЬНОГО ГОСТ, ТУ, СТО



Наименование продукта	Мёд натуральный цветочный разнотравье	Мёд натуральный цветочный разнотравье ТМ «Просто»	Мёд натуральный цветочный фасованный разнотравье ТМ «Матушка пчела»	Мёд цветочный натуральный	Мёд переработанный цветочный ТМ «Медовая деревня»	Мёд натуральный цветочный, ТМ «Своя пасака»
Производитель	ООО ПТК «Мастер Мёда», Ленинградская обл.	ООО «ТД «Воял», г. Новосибирск	ООО «МЕДОВЫЙ ДОМ», Новгородская обл.	ООО «Производственная компания «МС», г. Санкт-Петербург	ООО «Прополис», Воронежская обл.	ООО «Южная Пищевая Компания», г. Волгоград
Дата изготовления	05.02.2024	08.02.2024	23.02.2024	11.03.2024	18.01.2024	26.12.2023
Нормативный документ	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	СТО 95716273-001-2023	ГОСТ 19792-2017
Масса, количество образцов	1 шт. x 500 г	2 шт. x 135 г	1 шт. x 700 г	1 шт. x 350 г	1 шт. x 1000 г	1 шт. x 1000 г
Цена за 1 кг, руб.	320,00	233,00	286,00	343,00	170,00	170,00
Место закупки	ООО «Лента», Автовская ул., д. 15	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	АО «Дикси Юг» (магазин «Дикси-78683»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	ООО «Волна» (магазин «БРИЗ»), ул. Маршала Казакова, д. 52, лит. А	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ленинский пр., д. 144, корп. 2, лит. А
Диастазное число мёда, ед. Готе (Норма/Результат)	Не менее 8,0 / 18,54 ±1,6	Не менее 8,0 / 14,3 ±1,6	Не менее 8,0 / 10,6 ±1,2	Не менее 8,0 / 3,9 ±0,4	Не менее 8,0 / менее 3,0	Не менее 8,0 / менее 3,0
ГМФ (гидроксиметилфурфурол), мг/кг (не более 25 мг/кг)	Менее 25	Менее 25	Менее 25	Менее 25	Менее 25	Менее 25
Соответствие ГОСТу, ТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ по диастазному числу	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ по диастазному числу	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ по диастазному числу

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

раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в ходе проверки прошлого года испытательной лабораторией ФБУ «Тест-С.-Петербург» было установлено, что диастазное число в мёде ТМ «Своя пасека», расфасованном в январе 2023 г., не превышало 5,5 единицы Готе, а значит, продукт мёдом не является.

Президент Российского национального союза пчеловодов Арнольд Бутов



отмечает, что низкое диастазное число говорит о нарушении условий производства мёда. Например, пчелы, вместо того чтобы собирать нектар с растений, кормились сахаром – иногда пчеловоды практикуют такой способ получения продукта, особенно в сезоны, когда неблагоприятные климатические условия не позволяют пчелочке вовремя выпустить пчел на поля для сбора нектара.

Пониженное диастазное число может свидетельствовать и о том, что мёд перегрели. Так поступают нерадивые продавцы, которые в надежде получить продукт надлежащего цвета и консистенции подвергают мёд термической обработке, делая его абсолютно бесполезным продуктом, напоминающим карамель. Дело в том, что через три-шесть месяцев после медосбора мёд засахаривается и становится густым, теряя свою прозрачность и текучесть. Порой такой мёд и из банки-то не достать: то железную ложку погнешь, то деревянную сломаешь, настолько он становится твердым. Фасовать на продажу подобный мёд очень непросто. Вот переработчики и начинают его греть, забывая о том, что все витамины и полезные ферменты разрушаются при температуре 40°C.

А между тем перегретый мёд не только бесполезен, но и может представлять угрозу для здоровья человека. Диастаза в мёде теряет свои свойства в результате его перегрева, – продолжает Арнольд Бутов. – При нагревании его свыше 40°C разрушаются витамины, аминокислоты, ферменты и повышается уровень гидроксиметилфурфурола – канцерогена, который может спровоцировать злокачественные заболевания.

**«МЕДОВЫЙ СПАС»
ФАЛЬСИФИКАТ ПРИПАС**

Который год подряд в авангарде медовых подделок выступает продукция ООО «Производственная компания «МС» (г. Санкт-Петербург). Так, в мёде цветочном натуральном, приобретен-

ном в магазине «БРИЗ» (ул. Маршала Казакова, д. 52), диастазное число составило 3,9 единицы Готе, а в мёде натуральном липовом ТМ «Медовый спас», приобретенном в том же магазине «БРИЗ», диастазное число, согласно протоколам испытаний, оказалось вообще менее 3%, хотя, согласно ГОСТ 31766-2022, для липового мёда диастаза предусмотрена в количестве не менее 8 единиц Готе. Вот уж действительно не мёд, а «липа»!

Если низкое диастазное число в мёде говорит об отсутствии в нем необходимых ферментов, а значит, и пользы, то повышенный уровень гидроксиметилфурфурола сигнализирует уже о потенциальной опасности продукта для человека. В поддельном мёде ТМ «Медовый спас» содержание гидроксиметилфурфурола оказалось выше действующей нормы: 25,8 мг/кг. При этом мёд сомнительного качества продавался по весьма высокой цене – 400 руб./кг.

Согласно требованиям ГОСТ 19792-2017, содержание этого токсичного вещества в мёде не должно превышать 25 мг/кг. В то же время считать мёд с повышенным содержанием гидроксиметилфурфурола чрезвычайно опасным продуктом для организма человека всё же не стоит. Так, в законодательстве Европейского союза и Codex Alimentarius допустимое содержание этого вещества в мёде – 40 мг/кг, а для мёда из тропических стран – 80 мг/кг. Более того, в ряде продуктов гидроксиметилфурфурол содержится в гораздо больших количествах. Например, в некоторых видах жареного кофе его может быть от 300 до 2900 мг/кг. Чернослив содержит до 2200 мг/кг этого вещества. В варенье его до 160 мг/кг, а в темном пиве – 13,3 мг/кг. Да что там говорить, если повседневные наши хлебобулочные продукты и кондитерские изделия содержат от 4,1 до 151 мг/кг гидроксиметилфурфурола.

Отрадно, что российский ГОСТ на мёд намного строже европейских требований. С другой стороны, эффективного и оперативного контроля за соблюдением изготовителями государственных стандартов уже давно в России нет, а значит, потребители не должны терять бдительности и слепо доверять известным брендам, таким, например, как мёд ТМ «Медовый спас».

Мёд ТМ «Медовый спас» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в ходе исследования 2019 г. мёд этой марки имел диастазное число 4,7 единицы Готе, а содержание гидроксиметилфурфурола – 35,4 мг/кг при норме «не более 25 мг/кг». По результатам экспертизы 2022 г. мёд липовый ТМ



«Медовый спас» не соответствовал ГОСТу по диастазному числу: 8,8 единицы Готе вместо 11 единиц Готе, как требовал ранее ГОСТ 31766-2012 «Меды монофлорные. Технические условия». По итогам проверки прошлого года оказалось, что в «Донниковом мёде» ТМ «Медовый спас», приобретенном в магазине «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30, диастазное число составило 5,1 единицы Готе.

**«МОЯ ЦЕНА» –
ОПАСНАЯ ПОДДЕЛКА!**

Если вам приглянулся товар под частной маркой торговой сети, не ждите от него ничего хорошего. Это правило «Общественного контроля» практически не дает сбоев, когда, в частности, речь идет о собственной марке торговой сети «Магнит» «Моя цена». Как и в случае с мёдом ТМ «Медовый спас», диастазное число мёда натурального цветочного ТМ «Моя цена» (ООО «Донской мёд», Ростовская обл.) оказалось ниже 3 единиц Готе, а содержание гидроксиметилфурфурола составило 26,3 мг/кг.

Дополнительная проверка мёда ТМ «Моя цена» на базе испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», структурном подразделении СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», подтвердила, что сеть «Магнит» торгует поддельным мёдом: диастазное число образца оказалось ниже 3 единиц Готе, содержание гидроксиметилфурфурола составило 28,1 мг/кг. Не соответствовал «мёд» требованиям ГОСТа и по массовой доле

пролина: его было 170 мг/кг вместо нормы «не менее 180 мг/кг».

Продукция ООО «Донской мёд» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в ходе исследований 2019 г. оказалось, что диастазное число мёда ТМ «Иванова пасека» не превышало 6,3 единицы Готе.

– Частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством, – объясняет Всеволод Вишневецкий. – Учитывая, что продукты под частными марками торговых сетей часто не соответствуют обязательным требованиям, «Общественный контроль» рекомендует выбирать товары под брендами самих изготовителей – гарантия качества в них выше.

ЛУКАВЫЙ «ПЧЕЛОВОД»

Грубой подделкой в ходе экспертизы оказался и мёд луговой цветочный натуральный (ООО «Пчеловод», г. Санкт-Петербург), приобретенный в магазине «Копейка» на Кронштадтской ул., д. 11 по цене 221 руб./кг: диастазное число суррогата составило менее 3 единиц Готе.

Вводит в заблуждение потребителей и торговая сеть «Семишагофф», предлагая мёд переработанный цветочный ТМ «Медовая деревня» (ООО «Прополис», Воронежская обл.), сделанный не по ГОСТу, а по СТО (стандарту организации) по цене 170 руб./кг с диастазным числом менее 3 единиц Готе. В то же время в кассовом чеке указано, что покупатель приобрел «мёд натуральный цветочный».

– Такой фальсификат без признаков диастазы не может называться мёдом, – продолжает Всеволод Вишневецкий. – Это противоречит требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (п. 4.12), которые гласят: «Маркировка пищевой продукции... должна быть понятной, легко читаемой, достоверной и не вводит 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...»

Даже несмотря на то, что «мёд» ТМ «Медовая деревня» изготовлен по СТО, а не по ГОСТу, основные показатели его качества не должны быть ниже требований государственного стандарта. Так указано в законе «О техническом регулировании» № 184-ФЗ. Именно поэтому диастазное число в мёде, изготовленном по СТО или ТУ, не может быть меньше 8 единиц Готе. В противном случае продукт должен иметь другое название.

Такой же подделкой из сети «Семишагофф» оказался и «Мёд цветочный сбор» (ООО ПК «МР», Московская обл.), имеющий второе название, указанное мелким шрифтом на этикетке: «Изделие медовое: «мёд» цветочный сбор». При этом в кассовом чеке также указано «Мёд натуральный цветочный». В данном случае продукт, изготовленный по техническим условиям, имеет два разных названия и наименования «мёд» вводит потребителя в заблуждение.

От торговой сети «Семишагофф» не отстают и сеть гипермаркетов «О'КЕЙ», также обманывая покупателей «неправильным» мёдом под своей собственной торговой маркой «О'КЕЙ Daily» (ИП Бондаренко Н.В., Краснодарский край). Так, на пластиковой банке указано крупным жирным шрифтом «Мёд цветочный», а ниже еле заметным шрифтом «Медовое лакомство: «Мёд цветочный». В то же время кассовый чек уверяет покупателя, что тот приобрел вообще другой продукт: «Мёд натуральный цветочный». Таким образом, наименование «мёд» вводит в заблуждение потребителя, поскольку продукт ТМ «О'КЕЙ Daily», изготовленный по СТО, мёдом не является.

Мёд натуральный цветочный от ИП Бондаренко Н.В. под собственной торговой маркой «О'КЕЙ Daily» (ГОСТ 19792-2017) в прошлом году в ходе экспертизы «Общественного контроля» также был признан откровенным фальсификатом: диастазное число образца оказалось менее 3 единиц Готе.



Мед луговой цветочный натуральный	Мёд натуральный цветочный липовый ТМ «Потапыч»	Мёд натуральный цветочный ТМ «Моя цена»	Мёд натуральный липовый ТМ «Медовый спас»	«Мёд» цветочный сбор («Изделие медовое: «мёд» цветочный сбор»)	Мёд цветочный («Медовое лакомство: «Мёд цветочный» ТМ «О'КЕЙ Daily»)
ООО «Пчеловод», г. Санкт-Петербург	ИП Макевнин А.Н., Ростовская обл.	ООО «Донской мёд», Ростовская обл.	ООО «Производственная компания «МС», г. Санкт-Петербург	ООО ПК «МР», Московская обл.	ИП Бондаренко Н.В., Краснодарский край
25.12.2023	29.01.2024	25.01.2024	11.03.2024	21.02.2024	21.02.2024
ГОСТ Р 54644-2011 (ГОСТ 19792-2017)	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 31766-2012 (ГОСТ 31766-2022)	ТУ 10.89.19-001-37540582-2021	СТО 0125349920-007-2021
1 шт. x 1000 г	1 x 250 г	1 шт. x 1000 г	1 шт. x 350 г	1 шт. x 350 г	1 шт. x 1000 г
221,00	760,00	240,00	400,00	200,00	200,00
ООО «ЛЕНКОРАНЬ» («Мини-маркет Копейка»), Кронштадтская ул., д. 11, лит. А	ООО «Волна» (магазин «БРИЗ»), ул. Маршала Казакова, д. 52, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ООО «Волна» (магазин «БРИЗ»), ул. Маршала Казакова, д. 52, лит. А	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Не менее 8,0 / менее 3,0	Не менее 8,0 / менее 3,0	Не менее 8,0 / менее 3,0	Не менее 8,0 / менее 3,0	Без испытаний	Без испытаний
Менее 25	Менее 25	26,3	25,8	Без испытаний	Без испытаний
ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ по диастазному числу	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ по диастазному числу	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ по диастазному числу и массовой доле ГМФ	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ по диастазному числу и массовой доле ГМФ	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ПО МАРКИРОВКЕ (п. 1 ст. 4.3 ТР ТС 022/2011)	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ПО МАРКИРОВКЕ (п. 1 ст. 4.3 ТР ТС 022/2011)

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

Окончание на стр. 12

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

МЁД: ДЕВЯТЬ ИЗ ДВЕНАДЦАТИ ОБРАЗЦОВ – ПОДДЕЛКА!

Окончание.
Начало на стр. 10–11

«ПОТАПЫЧ» – ФАЛЬСИФИКАТ СО СТАЖЕМ

Самой дорогой подделкой в ходе экспертизы «Общественного контроля» по традиции оказался суррогат под названием «Мёд натуральный цветочный липовый» ТМ «Потапыч» (ИП Макевнин А.Н., Ростовская обл.). В образце, изготовленном по ГОСТ 19792-2017 и приобретенном в магазине «БРИЗ» по цене 760 руб./кг, диастазное число, как и в прошлом году, оказалось менее 3 единиц Готе вместо нормы «не менее 8 единиц Готе» для мёда липового.

Рекордсмен по фальсификации мёда ТМ «Потапыч» дополнительно был исследован в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», структурном подразделении СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». Результаты образцов, предоставленных специалистами лаборатории: диастазное число оказалось всего 4 единицы Готе вместо нормы «не менее 8 единиц Готе» для мёда липового, а содержание гидроксиметилфурфурола составило... 73,1 мг/кг, что почти в 3 раза выше нормы.

Мёд ТМ «Потапыч» каждый год попадает в черный список «Общественного контроля». Так, согласно результатам испытаний прошлого года, диастазное число мёда липового этой торговой марки также было менее 3 единиц Готе, а содержание канцерогена гидроксиметилфурфурола зашкаливало – 54,2 мг/кг вместо нормы «не более 25 мг/кг».

В 2022 г. в ходе проверки диастазное число в мёде ТМ «Потапыч» оказалось 5,7 единицы Готе, а количество гидроксиметилфурфурола – 26,1 мг/кг, что выше нормы, предусмотренной ГОСТ 19792-2017, а в рамках исследования 2021 г. диастазное число в мёде ТМ «Потапыч» составило менее 3 единиц Готе, содержание гидроксиметилфурфурола – 43,6 мг/кг.

Системная фальсификация мёда ТМ «Потапыч» подтверждается

и исследованиями Роскачества. Так, в 2020 г. в ходе проверки 45 образцов мёда отечественного производства было установлено, что мёд ТМ «Потапыч» является продуктом низкого качества. Анализ ботанического происхождения показал, что мёд на самом деле не донниковый, как было указано на этикетке, а подсолнечниковый. Кроме того, низкая активность сахаразы (фермент, который содержится в мёде) и инвертазное число (характеризует активность сахаразы мёда) указывают на низкое качество продукта.

В ходе исследования 2023 г. Роскачество в мёде ТМ «Потапыч» установило содержание гидроксиметилфурфурола на уровне 35,1 мг/кг.

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу на основании обращения «Общественного контроля» в 2021 г. провело свое административное расследование в отношении качества мёда ТМ «Потапыч» и выявило, что продукт не соответствует обязательным требованиям, а маркировка ГОСТ 19792-2017 вводит потребителей в заблуждение. К магазину «Семишагофф», где приобретался мёд ТМ «Потапыч», были приняты меры в рамках КоАП РФ: в адрес продавца – юридического лица – вынесено представление об устранении причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения.

ПОДДЕЛЬНЫЙ МЁД ОСТАЕТСЯ НА ПРИЛАВКАХ

В этом году Роспотребнадзор и Россельхознадзор сообщили «Общественному контролю», что предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований объявлены изготовителям и продавцам поддельного мёда ООО «Производственная компания «МС», ООО ПК «МР», ИП Бондаренко Н.В., ООО «Донской мёд», ИП Макевнин А.Н., ООО «Южная Пищевая Компания», «Магнит», «Мини-маркет Копейка», «О'КЕЙ», «БРИЗ», «Семишагофф», «Светофор».

В отношении ИП Макевнин А.Н., ООО «Южная Пищевая Компания», ООО «Прополис» Россель-



хознадзор также вынес решения о признании деклараций о соответствии на поддельную продукцию недействительными и прекращении их действия.

– Несмотря на принятые меры, поддельный мёд остается на прилавках торговых сетей, – комментирует Всеволод Вишневецкий. – Для очищения полок супермаркетов от фальсификата необходимы более жесткие меры, в том числе введение уголовной ответственности,

но государство пока к этому не готово – чиновники боятся роста цен из-за возможного ухода с рынка некачественной и дешевой продукции. Бездействие чиновников приводит к тому, что поддельный мёд не только широко реализуется через розничные сети, но и рекой течет в социальные учреждения, где у детей, пожилых людей и пациентов медицинских учреждений нет выбора: они едят то, чем их кормят по госконтрактам.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, лучшим мёдом из числа проверенных можно назвать мёд «Разнотравие» (ООО ПТК «Мастер Мёда», Ленинградская обл.), диастазное число которого оказалось более 18 единиц Готе. Также обязательным требованиям ГОСТа по проверенным показателям соответствовали еще два образца мёда: ТМ «Просто» (ООО «ТД «Воял», г. Новосибирск) и ТМ «Матушка пчела» (ООО «МЕДОВЫЙ ДОМ», Новгородская обл.).

КАК ВЫБРАТЬ КАЧЕСТВЕННЫЙ МЁД

Нередко любители мёда предпочитают покупать его на всевозможных ярмарках, не подозревая, что часто там как раз и сбываются фальсификат по бросовым ценам. Чтобы не быть обманутым, требуйте документы на мёд, подтверждающие его происхождение, качество и безопасность.

У пчеловодов, которые занимаются выработкой мёда, должна

быть справка о наличии личного подсобного хозяйства. Чтобы иметь возможность продавать свою продукцию, пчеловоды в начале сезона также должны получить ветеринарно-санитарный паспорт пасеки. Ветеринарные врачи проверяют пасеку и делают отметки по следующим показателям: здоровье пасеки, профилактические мероприятия, безопасность мёда (оценивается по протоколам лабораторных испытаний).

До фасовки на мелкие порции мёд хранится в больших контейнерах (на этом этапе он имеет статус сырья). Для такого мёда необходимо ветеринарное свидетельство. В нем указываются вид продукта пчеловодства, место и год сбора, вес продукта и отметка, что местность благополучна по карантинным и особо опасным заболеваниям.

Такой же документ требуется и для продажи фасованного мёда. Если у продавца его нет, то обязательно должна быть декларация о соответствии требованиям ЕАЭС (Евразийский экономический союз). Также продавцы мёда должны иметь личную медицинскую книжку с отметками о прохождении всех обязательных обследований.

Чтобы не выбрасывать деньги на ветер и не стать обманутым, внимательно изучайте результаты экспертизы «Общественного контроля». Тогда вы точно сохраните свои денежные средства, и хорошее настроение!

Кирилл ОРЛОВ

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Согласно требованиям ГОСТ 19792-2017 «Мёд натуральный. Технические условия», натуральный мёд бывает следующих видов: цветочный, падевый и смешанный. Цветочный мёд может быть монофлорным и полифлорным. Ботаническое происхождение цветочного монофлорного мёда определяют по доминирующему медоносу. «Гостированными» видами монофлорных сортов мёда являются всего три: гречишный, липовый и подсолнечниковый.

Внешний вид мёда (консистенция) – жидкий, полностью или частично закристаллизованный. Аромат – приятный, медовый от слабого до сильного, без постороннего запаха. Вкус – сладкий, приятный, без постороннего привкуса. Для мёдов с каштана, табака и падевого допускается горьковатый привкус. Цвет мёда зависит от медоноса (от вида растения, с которого пчелы собирали нектар) и обусловлен содержанием в нем золы, железа, меди и марганца, а также наличием красящих веществ, каротиноидов, флавоноидов, хлорофилла и других соединений. Кроме того, на цвет влияет время медосбора. В большинстве случаев мёд имеет желтый цвет разной интенсивности. Но бывают коричневые мёды с красноватым или зеленоватым оттенком: например, с гречихи, вереска, каштана. Падевый мёд более темный, менее ароматный и содержит больше минеральных веществ, чем цветочный.

Также в мёде не допускаются признаки брожения, которые могут возникнуть из-за большого количества влаги. Збродивший мёд легко отличить по более жидкой консистенции, по наличию пузырьков, неприятному запаху. Рекомендуемый срок хранения натурального мёда в герметично укуренной таре – 2 года с даты упаковки. Температура хранения мёда – не выше 20°C. Недопустимо хранить мёд при высокой температуре и тем более замораживать, так как при этом снижаются полезные свойства продукта.

При покупке мёда обращайте внимание на дату производства, на срок годности и на медонос, с которого он был собран. Также визуально оцените мёд: натуральный мёд должен быть однородным и по цвету, и по консистенции, он не должен быть расслоившимся, так как это признак отделения мёда и водяной взвеси.



ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Медовый Спас – один из самых «вкусных» православных праздников. В день первого Спаса принято дарить друг другу баночки с мёдом, печь медовые коржики и пряники, варить медовуху. Но по-настоящему отметить этот день получится, только если мёд на вашем столе будет настоящим, а не дешевой подделкой.

МЕДОВЫЙ СПАС: с мёдом и калина – малина

ТРАДИЦИИ ПРАЗДНИКА

Это первый из трех Спасов, которые в августе издавна справляли на Руси. Медовый Спас выпадает на 14 августа. За ним идут Яблочный Спас (19 августа) и Ореховый Спас (29 августа). «Вкусные» праздники отмечают ежегодно в один и тот же день.

Поскольку к середине августа мёд в пчелиных ульях созревает до полной готовности, пасечники приступают к его сбору и начинают его запасать на зиму. Наши предки считали, что со второй половины августа пчёлы начинают приносить

«неправильный» мёд, а потому спешили собрать последние подарки маленьких тружениц.

ДОВЕРЯЙ, НО ПРОВЕРЯЙ!

Мёд уникален и полезен. Полифенолы мёда обладают сильными антиоксидантными и противовоспалительными свойствами. Однако, как показывают лабораторные исследования, сегодня в магазине или на рынке можно легко нарваться на фальсифицированный мёд: недобросовестные поставщики часто разбавляют мёд глюкозным или сахарным сиропом, применяют

посторонние добавки, нагревают мёд, разрушая витамины и полезные вещества.

ПРАВИЛЬНЫЙ МЁД

Чтобы не купить поддельный мёд, следует изучить результаты экспертиз Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль». Согласно проверке 2024 г., мёдом, обладающим высокими потребительскими свойствами, был признан мёд «Разнотравие» от компании «Мастер Мёда» из Ленинградской области: при нормированном ГОСТом значении диастазного числа не менее 8 единиц Готе в мёде «Разнотравие» этот показатель превысил 18 единиц Готе, что свидетельствует о высоком качестве продукта.

ГДЕ КУПИТЬ?

Компания «Мастер Мёда» предлагает широкий ассортимент мёда различных видов: от классического цветочного разнотравья до монофлорных сортов. Продукция представлена на рынке под торговыми марками «7 СOT», «Мастер Мёда», «MagicBee» и «Доктор Мёд».

Продукцию компании можно не только приобрести в магазине, но и заказать на маркетплейсах или на сайте www.mastermeda.ru.

Ознакомьтесь с полным ассортиментом компании «Мастер Мёд» и сразу сделать заказ можно по QR-коду.

Владислав МЕЛЬНИК



Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.

Корреспонденты – Владислав Мельник, Алиса Савельева

Дизайн и верстка – Ирина Серова

Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

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

Адрес редакции и издателя:

Редакция газеты «Петербургское качество», 190020, Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, до востребования. Тел./факс: (812) 324-25-88

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Схема распространения:

– универсамы, универмаги и магазины города; – торговые сети

Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги – лицензии.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать фактически 09.08.2024 г. в 18.00. Выход в свет 15.08.2024 г.

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

Номер заказа № ДБ-3820 Тираж номера 40 000 экз.

12+