

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

## ЧАЙ: ПОЧЕМУ ПАКЕТИКИ СТАЛИ ЛЕГЧЕ?

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Чай – один из самых популярных напитков во всем мире. Пожалуй, чаще, чем чай, люди пьют только воду. На прилавках супермаркетов сегодня представлены различные марки и виды чая, но самый популярный из них – черный чай в пакетиках. Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила проверить популярные марки чая по показателям безопасности и массе нетто. Согласно результатам исследования, проведенного в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», некоторые известные изготовители недостоверно информируют потребителей о количестве продукта, указанного на упаковке.

СТР. 10–11

### ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЯ

**Путешествовать с питомцем легко, если есть чип и сделаны прививки!**



С 16 сентября при ввозе домашних животных на территорию европейских стран их российским владельцам необходимо предъявлять тест на антитела к бешенству. Одной из немногих лабораторий, уполномоченных Еврокомиссией на проведение подобных исследований в России, является ФГБУ «ВНИИЗЖ». О правилах перемещения домашних животных по нашей стране, а также о новых требованиях Европейского союза к ввозу собак и кошек читайте на

СТР. 2

### ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



**Семена подсолнечника: осторожно, кадмий!**

Подсолнечник способен активно накапливать кадмий, «вытягивая» тяжелый металл из почвы. А в почву кадмий попадает с фосфатами, которые наряду с нитратами являются самыми популярными удобрениями в сельском хозяйстве. Есть ли кадмий в семенах подсолнечника популярных торговых марок и совпадает ли указанная на упаковках семечек масса нетто с фактической, решил выяснить «Общественный контроль».

СТР. 4–5

### ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

**Эксперты назвали продукты с честным составом**



В рамках 33-й Международной агропромышленной выставки-ярмарки «Агрорусь» стали известны лауреаты Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2024 года, который ежегодно проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Победителями эксперты признали двадцать три продовольственных товара из шести регионов России.

СТР. 6–7

### ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 октября 2024 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов яиц куриных и масла сливочного. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ».



### ДАРЫ МОРЯ

**Морепродукты, доступные для вас!**

Они не только необычайно вкусны, но и полезны для здоровья. Морепродукты богаты быстроусвояемыми белками и жирными кислотами, микро- и макроэлементами, намного питательнее мяса, низкокалорийны, а большинство из них даже обладают профилактическими свойствами.

#### ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Настоящая кладовая белковых веществ – кальмары. В них совсем мало жира, зато есть витамины С и группы В, а также ряд микроэлементов.

Мясо креветок насыщено белком и минеральными элементами – это настоящая белковая пища с малым

содержанием жира. Особенно много в креветках йода – почти в сто раз больше, чем в говядине. Мясо креветок богато натрием, калием, кальцием, магнием, серой, фосфором, железом, алюминием, медью, цинком, марганцем и другими микро-

элементами, в нем содержится витамин В<sub>12</sub>, необходимый для выработки гемоглобина и подпитки нервной системы.



В меню для здорового питания входят и мидии. Они вкусны, нежны, содержат большое количество белка (превосходят по его количеству говядину и рыбу), низкокалорийны. Присутствие в мидиях минеральных солей, железа, фосфора и витаминов делает их весьма полезными: например, витамина Е в 100 г продукта – около 25% суточной нормы, также они содержат витамины В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>, РР.

Благодаря этому мидии можно считать природным антиоксидантом – они защищают от разрушения оболочки клеток, способствуя поддержанию кожи в отличном состоянии.

#### ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ

Теперь дары моря стали еще доступнее для самого широкого потребителя. Петербургский рыбоперерабатывающий завод «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» предлагает целую линейку морепродуктов, которая включает в себя мидии, креветки и кальмары. Креветки в рассоле или мидии в масле послужат прекрасной основой для салатов. Морской коктейль – уже готовая закуска для праздничного стола. Морепродукты от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» имеют привлекательную прозрачную эргономичную упаковку объ-

емом 300 мл, их легко найти во многих магазинах Санкт-Петербурга. Например, вы можете себя побаловать коктейлем из морепродуктов в масле или коктейлем из морепродуктов в рассоле. Мидии представлены также в двух видах: в рассоле и в масле с томатами и пряными травами. А настоящих гурманов ждет новинка – кальмар и «снежный краб» в чесночном соусе!

Высокое качество даров моря, в которых нет ни красителей, ни ГМО, достигается благодаря строгому контролю на всех этапах производства. Бережная технология переработки компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» сохраняет все ценные свойства морепродуктов и дарит покупателям только пользу, изысканный вкус и отличное настроение!

Анна ШЕВЕЛОВА

## ВETERИНАРНЫЕ УСЛУГИ



# ФГБУ «ВНИИЗЖ»:

## путешествовать с питомцем

### легко, если есть чип и сделаны прививки!



Согласно результатам социологических опросов, около трети россиян путешествуют по России вместе со своими четвероногими друзьями, а за границу выезжают всего не более 12% таких респондентов. И это понятно, ведь путешествие или переезд с животным в другую страну – дело энергозатратное и требует подготовки. Тем более что Евросоюз недавно ужесточил требования к ввозу домашних животных из России и Белоруссии: с 16 сентября при ввозе кошек и собак на территорию европейских стран их владельцам необходимо предъявлять тест на антитела к бешенству, сделанный в лаборатории, включенной в специальный исполнительный регламент Еврокомиссии.

Одной из немногих таких уполномоченных лабораторий на территории России является ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»). О правилах перемещения домашних животных по России, а также новых требованиях Европейского союза к ввозу питомцев редакция газеты «Петербургское качество» попросила рассказать Александра Колесниченко, заместителя начальника отдела ветеринарно-санитарной экспертизы Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ».

– Александр Сергеевич, что необходимо знать владельцам домашних животных, путешествующим со своими питомцами по России?

– При перемещении по территории Российской Федерации животных-компаньонов, осуществляемом без смены владельца и не связанном с предпринимательской деятельностью, оформления ветеринарных сопроводительных документов (ветеринарные свидетельства / ветеринарные сертификаты) не требуется.

В данном случае животные-компаньоны перемещаются по территории нашей страны при наличии ветеринарного паспорта животного – документа, идентифицирующего животное, которое находится в личном пользовании граждан. Вет-паспорт оформляется ветеринарным врачом по инициативе владельца животного.

В паспорте указываются сведения о вакцинации животного, обработка против паразитов, отметки, свидетельствующие, что животное вакцинировано и обработано от бешенства, чумы плотоядных, гепатита, вирусного энтерита, парво- и аденовирусных инфекций, а также лептоспироза.

Вакцинация от каждой из перечисленных болезней (кроме бешенства) должна осуществляться вакциной со сроком ревакцинации, не превышающим 12 месяцев. Если животное не было привито от указанных болезней (кроме бешенства) в течение 12 месяцев перед отправкой, то вакцинация должна быть проведена не позже чем за 20 дней до отправки.

Допускается перемещение по территории Российской Федерации собак, вакцинированных против бешенства вакциной со сроком ревакцинации свыше одного года. Для этого необходима отметка ветеринарного врача в ветеринарном паспорте о том, что срок поддержания иммунитета вакциной против бешенства, составляющий более одного года, не истек, или заключение лаборатории, подтверждающее, что напряженность иммунитета против бешенства у питомца составляет не менее 0,5 МЕ/мл.

Также допускается перемещение не вакцинированных против бешенства кошек и собак, не достигших возраста трех месяцев, в сопровождении ветеринарного свидетельства формы № 1 (Приказ Минсельхоза России № 862), оформленного в электронном виде в информационной системе «Меркурий».



В течение 14 дней до начала перемещения должен быть проведен клинический осмотр животного и в ветеринарном паспорте уполномоченным ветеринарным врачом сделана соответствующая отметка, дающая право на перемещение питомца в течение 120 дней при условии, что за этот период не истекает срок действия вакцинации (ревакцинации) против бешенства.

Для того чтобы уточнить требования к перевозке домашних животных, необходимо позвонить в авиакомпанию, которую вы выбрали для путешествия. Так, например, сроки проведения клинического осмотра питомцев могут отличаться в зависимости от авиакомпании.

– Какие «сюрпризы» могут ждать владельцев домашних животных, отправляющихся вместе с питомцами за рубеж?

– Для начала внимательно изучите ветеринарно-санитарные требования страны, которую планируете посетить. В некоторых странах есть ограничения на ввоз определенных животных: например, в Израиль нельзя ввозить бульдогов, ротвейлеров и собак некоторых других пород. В большинстве стран запрещен ввоз собак, кошек и иных домашних животных, не вакцинированных против бешенства.

Если вы планируете посетить несколько стран или путешествуете транзитом, узнайте ветеринарно-санитарные требования всех государств, границу которых вы будете пересекать вместе с домашним животным.

– С чего надо начать подготовку своего любимого питомца к путешествию за границу?

– Требования стран могут меняться, поэтому перед каждой поездкой необходимо проверять их актуальность. Однако базовые требования

следующие: питомцы должны быть чипированы микрочипами, отвечающими стандартам ISO 11784/11785, а также вакцинированы против бешенства и вирусных инфекций.

Чипирование животных по требованиям большинства стран необходимо произвести до вакцинации против бешенства. Номер микрочипа нужно внести в ветеринарный паспорт животного с указанием даты введения и места локализации чипа. Эту информацию желательно также продублировать на английском языке для исключения проблем в аэропортах иностранных государств.

Для молодых животных вакцинация против бешенства проводится не ранее 12-недельного возраста. Вакцинацию проводит ветеринарный врач с обязательным внесением отметки в ветеринарный паспорт животного. Рекомендуется все данные владельца и питомца в ветпаспорте дублировать на английском языке. Перед началом путешествия обязательно уточните у принимающей стороны требования к вакцинации животного. Например, для некоторых стран (Великобритании, Мальты, Финляндии, Ирландии) домашнее животное необходимо обработать против эхинококкоза.

– В какие страны, кроме европейских, при ввозе питомцев понадобится делать тест на антитела к вирусу бешенства?

– Обязательным требованием таких стран, как Израиль, ОАЭ, Китай, Южная Корея, Турция, Катар, Маврикий, Сингапур, является проведение исследования на определение напряженности иммунитета к вирусу бешенства (тест на антитела к вирусу бешенства).

По требованиям большинства стран данный анализ можно сдать не ранее чем через тридцать дней после вакцинации и не позднее чем за два месяца до истечения срока действия вакцины.

Правила сдачи теста необходимо уточнять заранее у страны, куда вы направляетесь вместе с животным, так как требования могут меняться.

В случае несоблюдения правил ввоза питомца на территорию иностранного государства владельцу грозит серьезные санкции в соответствии с ветеринарным регламентом страны выезда: арест или карантинные мероприятия в отношении животного, наложение штрафа, возвращение животного в страну выезда за счет владельца, а в некоторых странах даже применение эвтаназии без права возврата трупа животного.

Для сокращения времени на получение документов рекомендуем внести информацию о вашем питомце, маршруте следования и произвести предварительную запись-онлайн в информационной системе Россельхознадзора ECert (<https://ecert.vetr.ru/pets/export/application/create>).

В случае перемещения животного с ветеринарным паспортом Европейского союза с внесенными в него сведениями об иммунизации в стране Европейского союза при въезде в страну Европейского союза оформление ветеринарно-сопроводительного документа не требуется. Для получения разрешения на перемещение в аэропорту убытия необходимо обратиться в зону ветеринарного контроля.

На официальном сайте Россельхознадзора (<https://fsvps.gov.ru/>



puteshestvujushhim-s-pitomcami-vvoz-vyvo/) размещена онлайн-форма по вопросам ввоза в Российскую Федерацию, вывоза из Российской Федерации и перевозки по территории Российской Федерации собак и кошек владельцами для целей, отличных от предпринимательских.

Если вы вместе со своим питомцем собираетесь посетить одну из стран Шенгенской зоны, важно знать, что тест на антитела к вирусу бешенства у питомцев, направляющихся в страны Евросоюза, проводится только в аккредитованных на данный вид деятельности лабораториях. Более того, такая лаборатория должна также состоять в специальном реестре Европейской комиссии.

– ФГБУ «ВНИИЗЖ» – один из немногих в России научно-исследовательских центров, уполномоченный Еврокомиссией проводить такие исследования. Какие услуги вы можете предоставить заявителям?

– Лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ» аккредитована на определение титра антител против вируса бешенства и также включена в специальный исполнительный регламент ЕС 2024/1130 от 19.04.2024. Тем самым компетентность лаборатории подтверждена на европейском уровне.

Услуги заявителям оказываются по принципу одного окна. Длительность анализа с оформлением результатов исследования составляет до десяти рабочих дней с момента получения образцов. В рамках услуги по подготовке животных для отправки за границу можно произвести забор крови у животного, а также исследование для определения напряженности иммунитета – тест на титр антител к вирусу бешенства.

На основании результатов исследования далее необходимо оформить ветеринарно-сопроводительный документ. Ветеринарное свидетельство формы № 1, ветеринарный сертификат по форме страны-импортера или ветеринарный сертификат формы 5a можно оформить по предварительной записи у нас, в Северо-Западном филиале ФГБУ «ВНИИЗЖ».

Для выезда с территории РФ необходимо оформить ветеринарное свидетельство формы № 1 в электронном виде в информационной системе «Меркурий». Срок действия свидетельства формы № 1 – пять дней. Документ выдается после проведения клинического осмотра животного.

Тем, кто выезжает в страны Таможенного союза (Беларусь, Армения, Казахстан, Кыргызстан), надо оформлять ветеринарный сертификат Таможенного союза формы № 1 на бумажном носителе со степенями защиты на бланке строгой отчетности.

Для оформления ветеринарного сертификата формы 5a и ветеринарного сертификата по форме страны, куда вы направляетесь вместе с питомцем, в пункте пропуска необходимо предъявить ветеринарное свидетельство формы № 1, оформленное в электронном виде в информационной системе «Меркурий».

Для получения ветеринарных сопроводительных документов при себе необходимо иметь:

- ветеринарный паспорт;
- внутренний и заграничный паспорт гражданина РФ (для оформления сертификата 5a);
- ИНН владельца животного для регистрации в ИС «Меркурий» (рекомендуется);
- маршрут следования;
- номер транспортного средства (рейса, автомобиля, поезда);
- животное для проведения клинического осмотра;
- тест на титр антител к вирусу бешенства (необходимость наличия теста зависит от требований страны, куда вы направляетесь вместе с питомцем).

Владельцы домашних животных могут оплатить услуги по проведению лабораторных исследований и оформлению ветеринарно-сопроводительных документов по договору через POS-терминал либо по счету, который направляется заявителю на его электронный почтовый адрес. Оплата может быть произведена в любое удобное время как онлайн, так и наличными.

Беседовал  
Владислав МЕЛЬНИК

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



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

Тел.: +7 (812) 630-20-69, доб. 194;  
+7 (921) 092-69-34.

Электронная почта: [general@vetlab.spb.ru](mailto:general@vetlab.spb.ru)  
[www.aria.ru](http://www.aria.ru)

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

## «Пискаревский»: проверено и одобрено!



Молочная продукция петербургского «Пискаревского молзавода» в очередной раз стала победителем Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» в номинации «Молочная продукция». На этот раз званием лауреата конкурса были удостоены ацидобифилин 2,5% ТМ «Пискаревский» и крем сливочный 15% ТМ «Пискаревский».

### ОДОБРЕНО ЭКСПЕРТАМИ

Подведение итогов конкурса состоялось в рамках 33-й Международной агропромышленной выставки-ярмарки «Агрорусь», завершившей свою работу в КВЦ «ЭКСПОФОРУМ» в начале сентября.

Решение экспертного совета, в состав которого вошли специалисты ведущих испытательных центров, экспертных и контролирующих организаций Северо-Западного региона в области контроля качества и безопасности пищевых продуктов, было единогласным. Особо были отмечены натуральный состав, приятная консистенция, превосходный вкус представленных на конкурс образцов. Прежде чем попасть на дегустационный стол строгого жюри, ацидобифилин и крем сливочный «Пискаревского молзавода» предварительно подтвердили полное соответствие требованиям нормативных документов в ходе физико-химических исследований в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных».

### ВЕРНОСТЬ ТРАДИЦИЯМ

С самого первого дня запуска производства для всех ленинградцев, а затем и петербуржцев, логотип «клевер в треугольнике» на упаковках молочной продукции «Пискаревского молзавода» с детства стал символом ее натуральности и вы-



сокого качества по доступной цене.

Сегодня предприятие выпускает популярную линейку традиционных молочных продуктов: молоко, сметану, сливки, кефир, биокефир, ацидобифилин, биоряженку, крем сливочный, 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 «Пискаревский молзавод» в кратчайшие сроки и проходит строгую оценку в собственной аттестованной лаборатории. Современное оборудование позволяет производить обработку молока и упаковочных материалов, а также осуществлять розлив молока в асептических условиях. Весь технологический процесс ведется в замкнутой системе, без контакта с внешней средой. Все эти факторы дают возможность выпускать продукцию высокого качества в соответствии с нормативной документацией.

Выбирайте молочную продукцию «Пискаревского молзавода» – и будете здоровы!

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

## «АМАДЕУС» – твердый сыр от виртуозов

Твердый сыр «Амадеус» из цельного козьего молока от ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» в номинации «Молочная продукция» стал лауреатом Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2024 г., итоги которого недавно были подведены экспертами по качеству Северо-Западного федерального округа на 33-й Международной агропромышленной выставке-ярмарке «Агрорусь».

ПРИНЕВСКОЕ  
ЗАО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД



Марка «ПРИНЕВСКОЕ» хорошо известна петербуржцам уже много лет. Именно ее выбирают, когда хотят купить свежие молочные продукты из качественного натурального сырья с короткими сроками хранения. Молоко, кефир, сметана, творог, йогурты давно заслужили популярность у взыскательных потребителей. А еще – мягкие сыры из коровьего и козьего молока. Так, сыры «Приневский» и «Золотая козочка» уже стали визитной карточкой предприятия.

Сегодня цех по переработке молока ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» успешно развивает производство вкуснейших полутвердых и твердых сыров. Настоящей изюминкой сырного производства недавно стал твердый сыр из цельного козьего молока «Амадеус», созданный специалистами компании по мотивам рецепта одного из самых известных сыров Австрии, названного в честь гениального композитора Вольфганга Амадея Моцарта.

Собственное натуральное цельное козье молоко, тщательный контроль на всех этапах производства, традиционная технология сыроварения, включая выдержку от шести месяцев

и до полного его созревания, позволили получить сыр «Амадеус» – уникальный, исключительно вкусный и полезный продукт, не имеющий аналогов на рынке России.

Молочную продукцию «ПРИНЕВСКОГО» всегда можно найти на прилавках магазинов по реализации фермерской продукции – например, таких как «Колхоз», «Фермер», «Народный фермер», «Удачный», – на городских рынках или в торговых сетях «О'КЕЙ» и «Магнит».

Торговая марка «ПРИНЕВСКОЕ» – признанный специалистами и потребителями высший стандарт качества молочной продукции, в основе которого только свежее натуральное сырье, традиционные способы его переработки и отсутствие консервантов. Поэтому продукция «ПРИНЕВСКОГО» нежная, вкусная и имеет короткие сроки годности.

Спешите за продукцией торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ»!

Владислав МЕЛЬНИК

Реклама

## Сделано из молока. Можно покупать!

29 августа на 33-й Международной агропромышленной выставке-ярмарке «Агрорусь» в Конгрессно-выставочном центре «Экспофорум» состоялось подведение итогов Общественного конкурса качества продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2024 г.

Одним из лауреатов в номинации «Молочная продукция», согласно решению Экспертного совета конкурса, стал йогурт греческий натуральный «Lactica» 4% в удобном пластиковом стаканчике 120 г.

Во время дегустации эксперты конкурса отметили, что йогурт греческий натуральный «Lactica» 4% имеет насыщенный сливочный вкус, густую и однородную консистенцию, а также приятный запах. Прежде чем продукт был допущен на дегустацию, он успешно прошел физико-химические исследования на соответствие обязательным требованиям на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»).

Йогурт греческий натуральный «Lactica» 4%, который так понравился экспертам конкурса, производит АО «Лактис» (входит в структуру агрохолдинга «Лактика») в Великом Новгороде на современном оборудовании, в закрытом потоке, который обеспечивает минимизацию ручного труда.



### Греческий йогурт «Lactica», 4%

- Производится по особой технологии при строгом соблюдении оригинальной рецептуры.
- В йогурте греческом натуральном «Lactica» в два раза больше белка, а калорий и углеводов меньше, чем в обычном йогурте. Продукт также содержит легкоусвояемый кальций, витамин Д, полезные для пищеварения пробиотические культуры.
- Нежная структура, однородная, густая консистенция, мягкий сливочный вкус.
- Суперфуд среди приверженцев здорового образа жизни. Универсальный продукт: отличный вариант для полезного завтрака или полдника. Он замечательно сочетается со многими блюдами. Его можно использовать в виде заправки для салата или супа, а также как основу для десертов. С медом, ягодами или гранолой он превращается в лакомство, с чесноком – в острый соус.

### Новинка!

Йогурт греческий «Lactica»  
двухслойный



Йогурт греческий «Lactica» можно выбрать с разными вкусами:

- С ЧЕРНИКОЙ,
- С МАЛИНОЙ,
- С ПЕЧЕНЫМ ЯБЛОКОМ И КАРАМЕЛЬЮ.

Приятного аппетита!

В Санкт-Петербурге натуральную молочную продукцию «Lactica» и «Снежок» можно приобрести в торговых сетях:

«Метро», «Лента», «Магнит», «Ашан», «Вкустер», «Перекресток», «Азбука вкуса», «Пятерочка», «Окей», «Верный».

Сайт: lactis.ru  
Интернет-магазин: lactis.market  
Почта: info@lactika.ru

АО «Лактис»,  
Великий Новгород,  
пр. А. Корсунова, 12Б,  
ОГРН1025300796850



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# СЕМЕНА ПОДСОЛНЕЧНИКА: ОСТОРОЖНО, КАДМИЙ!



Пищевые продукты в первую очередь должны быть безопасными для человека и уже потом соответствовать требованиям по пищевой ценности и другим потребительским свойствам, которые изготовители указывают на упаковке. Однако, как показывают исследования Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», нередко на полках супермаркетов встречаются не просто некачественные продукты, а представляющие реальную угрозу для здоровья покупателей.

Одним из таких рисков товаров являются, казалось бы, на первый взгляд вполне безобидные семена подсолнечника, которые под разными торговыми марками реализуются в пакетиках массой от 50 до 500 г. Опасность семян подсолнечника заключается в том, что нередко в них обнаруживают кадмий в высоких концентрациях, который способен причинить вред здоровью человека.

## ЧЕМ ОПАСЕН КАДМИЙ?

Кадмий – кумулятивный яд (то есть имеющий свойство накапливаться в организме), он приводит к отравлениям разной степени, являясь одним из самых токсичных тяжелых металлов и относится ко второму классу опасности (высокоопасные вещества). Кадмий способен накапливаться в организме человека, вызывая в нем патологические изменения. При этом, прежде всего, поражаются почки и нервная система. Позже появляются серьезные проблемы с костями, так как металл вытесняет из организма кальций, магний, цинк и нарушает минерализацию костей, а также блокирует синтез витамина D.

Накапливается кадмий в организме довольно быстро, а вот выводится крайне долго – от десяти до тридцати лет. С учетом того, что металл практически непрерывно попадает в организм и с другими продуктами, жидкостями и даже воздухом, употреблять в пищу семечки, содержащие повышенное количество кадмия, – значит подвергать свой организм опасности.

Люди отравляются кадмием, употребляя воду и зерновые, а также овощи, растущие на землях, расположенных вблизи от нефтеперегонных заводов, металлургических предприятий и автомобильных дорог.

Кадмий может привести к серьезным заболеваниям легких, вызывает гипертонию, анемию, способствует развитию рака, снижает иммунитет. Чтобы отравиться кадмием, достаточно разово употребить его с пищей (всего около 30 мг) или с жидкостью (около 15 мг). Кстати, кадмий попадает в организм человека не только с пищей, он содержится в воздухе, загрязненном, например, табачным дымом.

## ОТКУДА КАДМИЙ В СЕМЕЧКАХ?

Подсолнечник способен активно накапливать кадмий, «вытягивая» тяжелый металл из почвы. А в почву кадмий попадает с фосфатами, которые наряду с нитратами являются самыми популярными удобрениями в сельском хозяйстве. Высокое



содержание кадмия характерно для глиняных и песчаных земель. Одним почвам изначально свойственно повышенное содержание кадмия, другие загрязнены промышленными отходами или обработаны удобрениями, содержащими кадмий. В этом случае группой риска являются овощи, фрукты, мясо, молоко. Кадмий попадает в организм с потреблением табака, кофе, чая, с водой, с загрязненными продуктами. А вот в подсолнечном масле, особенно рафинированном, которое отжимают из семян подсолнечника, кадмия практически нет – он почти полностью оседает в жмыхе.

Установлено, что, кроме семян подсолнечника, высоким содержанием кадмия обладают морепродукты (в основном устрицы и мидии), листовые (зеленные) овощи (все виды капусты, шпи-

нат и щавель, базилик, петрушка и укроп), злаковые зерновые культуры, а также грибы, орехи, шроты и жмыхи подсолнечника. Треть от установленного относительно безопасного для человека уровня токсичного металла можно получить, съев всего 100 граммов семян подсолнечника.

– Кадмий служит одним из ярких отрицательных примеров того, как именно деятельность человека привела к широкому распространению вредного элемента в окружающей среде – антропогенный вклад в три раза превышает вклад естественных источников, – рассказывает **Анна Стахурлова, главный специалист испытательной лаборатории Алтайского филиала ФГБУ «Центр оценки качества зерна».**

Источниками поступления кадмия в окружающую среду служат

цементное, металлургическое, гальваническое, стекольное производство. Выделение кадмия в атмосферу происходит также при сжигании каменного угля и в меньшей степени – нефти. Увеличение с каждым годом техногенной нагрузки на окружающую среду в связи с деятельностью промышленных предприятий, применением удобрений и ядохимикатов, содержащих кадмий и другие тяжелые металлы, приводит к загрязнению почв.

Кадмий содержится в мазуте и дизельном топливе, в твердых бытовых отходах, минеральных и органических удобрениях, входит в состав противогрибковых ядохимикатов (фунгицидов). Один из основных источников кадмиевого загрязнения почв – внесение удобрений, в особенности суперфосфата, куда кадмий

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СЕМЕН ПОДСОЛНЕЧНИКА ЖАРЕННЫХ



Наименование продукта	Семена подсолнечника (черные) обжаренные ТМ «Семечки Богучарские»	Семена подсолнечника жареные ТМ «Первым делом»	Семена подсолнечника жареные «Солнечный великан» ТМ «Джинн»	Семечки подсолнечника жареные ТМ «Бабушкины семечки»	Семечки подсолнечника обжаренные ТМ «От атамана»	Семена подсолнечника жареные ТМ «365 дней»	Семена подсолнечника жареные ТМ «Красная цена»
Производитель	ООО «Агро-Спутник», Воронежская обл.	ООО «ВИНТ», Тверская обл.	ИП Волков А.Е., Челябинская обл.	ООО «КДВ Краснодар», Краснодарский край	ООО «АгроПетро», Краснодарский край	ООО «СЕМЬЯ», Ставропольский край	ООО «ВелКен», Алтайский край
Нормативный документ	TU 01.11.95-001-59560906-2018	СТО 69579048-001-2019	TU 9721-00171696034-06	TU 01.11.95-001-84435163-2017	TU 9729-005-0084205687-2014	TU 01.11.95-002-20227869-2018	TU 9729-001-63871799-14
Дата изготовления	31.01.2024	16.05.2024	15.05.2024	21.05.2024	19.04.2024	03.06.2024	11.04.2024
Масса, количество образцов	4 шт. x 80 г	3 шт. x 100 г	3 шт. x 100 г	3 шт. x 190 г	3 шт. x 150 г	3 шт. x 100 г	3 шт. x 100 г
Цена за 1 кг, руб.	625,00	120,00	1100,00	332,00	280,00	150,00	110,00
Место закупки	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), пр. КИМа, д. 6, лит. А	АО «Дикси Юг» (магазин «Дикси-78080»), 13-я линия В.О., д. 64/39, лит. А	АО «Дикси Юг» (магазин «Дикси-78080»), 13-я линия В.О., д. 64/39, лит. А	ООО «Лента», Уральская ул., д. 29, корп. 1, лит. А	ООО «Лента», Уральская ул., д. 29, корп. 1, лит. А	ООО «Лента», Уральская ул., д. 29, корп. 1, лит. А	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), пр. КИМа, д. 6, лит. А
Масса нетто, г (Норма/Результат)	80 г – информация на этикетке / 82	100 г – информация на этикетке / 92,5	100 г – информация на этикетке / 97	190 г – информация на этикетке / 191,3	150 г – информация на этикетке / 150,3	100 г – информация на этикетке / 99,3	100 г – информация на этикетке / 101
Массовая доля кадмия, мг/кг (не более 0,2)	0,039±0,019	0,050±0,019	0,068±0,031	0,13±0,05	0,15±0,05	0,15±0,05	0,16±0,06
Соответствие этикетке, требованиям ТР ТС 015/2011*	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто	СООТВЕТСТВУЕТ

\*ТР ТС 015/2011 – Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна».

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

входит в качестве примеси. Так, в суперфосфате обычное содержание кадмия составляет от 2,2 до 3,5 мг/кг.

Согласно действующим в России нормативам, содержащимся в Техническом регламенте Таможенного союза № 015/2011 «О безопасности зерна», содержание кадмия в семенах подсолнечника, предназначенных для непосредственного употребления в пищу, не должно превышать 0,2 мг/кг. До 2018 года ограничения по содержанию кадмия были намного жестче (не более 0,1 мг/кг) и соответствовали рекомендациям Всемирной организации здравоохранения (ВОЗ) суточной безопасной дозе этого вещества – 0,07 мг.

– В связи с тем, что допустимую норму содержания кадмия в семенах подсолнечника повысили в два раза, потребителям стоит с осторожностью подходить к выбору семечек и ни в коем случае не злоупотреблять ими, – предупреждает **председатель «Общественного контроля» Всеволод Вишневецкий**. – Ну а если уж очень хочется, то отдавайте предпочтение только тем торговым маркам, содержание кадмия в которых, согласно резуль-



татам нашей экспертизы, оказалось менее 0,1 мг/кг.

**ИТОГИ ПРОВЕРКИ**

Изготовители семян подсолнечника с целью привлечения внимания к своей продукции привлекают доверчивых покупателей информацией о полезных свойствах семечек на упаковке, указывая содержащийся в них длинный перечень витаминов и микроэлементов. Однако о том, что популярный продукт может содержать еще и тяжелые металлы (в частности, кадмий), ни один производитель не сообщает. А между тем исследование, проведенное «Общественным контролем» на базе испытательной лаборатории Росстандарта в 2020 году, показало, что кадмий присутствовал во всех проверенных пробах, а в двух значительно превысил допустимые пределы: в семечках **ТМ «От атамана»** и **ТМ «Бабкины семечки»**.

По итогам экспертизы, проведенной «Общественным контролем» в 2021 году, превышение кадмия (0,21 мг/кг) было выявлено только в одном из десяти проверенных образцов семян подсолнечника (**ТМ «От атамана»**). Остальная продукция популярных брендов соответствовала требованиям по безопасности.

Экспертиза 2022 года показала, что фасовщики семян подсолнечника после проверок Роспотребнадзора



Семена подсолнечника обжаренные ТМ «Smakky»	Семена подсолнечника жареные ТМ «Моя цена»	Семечки обжаренные «Молодежные» ТМ «Мартин»
ООО «РОСПЕТРО», г. Санкт-Петербург	ООО «ТД-холдинг», Саратовская обл.	ООО «Мартин», Московская обл.
ТУ 9729-005-0084205687-2014	Не указан на упаковке	ТУ 01.11.99-009-53920924-16
27.05.2024	09.04.2024	04.05.2024
3 шт. x 200 г	3 шт. x 100 г	3 шт. x 300 г
275,00	160,00	233,00
ООО «Лента», Уральская ул., д. 29, корп. 1, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. КИМа, д. 28, лит. Б	ООО «Лента», Уральская ул., д. 29, корп. 1, лит. А
200 г – информация на этикетке / 200,2	100 г – информация на этикетке / 98,9	300 г – информация на этикетке / 295,3
<b>0,17±0,06</b>	<b>0,18±0,06</b>	<b>0,19±0,06</b>
<b>СООТВЕТСТВУЕТ</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто</b>

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

**«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ**

**Чем полезны семечки?**

- Содержат большое количество витамина Е – 32,2 мг на 100 г (при норме 15 мг в день). Это один из самых важных витаминов, поскольку принимает активное участие во многих биохимических процессах нашего организма.
- Семечки подсолнечника богаты витаминами группы В (В<sub>1</sub> – 1,84 мг на 100 г продукта, В<sub>2</sub>, В<sub>3</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>9</sub>).
- Сырые семечки богаты ниацином – в 100 г содержится 8,335 мг ниацина, который обеспечивает нормальную работу нервной и пищеварительной систем, улучшает состояние кожи.



**Как могут навредить организму?**

- Если есть неумеренно, семечки подсолнечника могут спровоцировать увеличение веса.
- Лузганье неочищенных семечек вредит зубам и деснам. Страдает эмаль зубов, меняет цвет, и возникают микротравмы десен.
- Из рациона стоит убрать не только жареные, но и сырые семечки людям, имеющим гастрит, язву и проблемы с кишечником, колит.
- Семечки могут вызвать аллергическую реакцию – отеки, кашель, зуд, крапивницу, покраснения кожи.

ра усилили контроль за безопасностью выпускаемой продукции и ни в одном из проверенных десяти образцов разных торговых марок, приобретенных в супермаркетах Петербурга, превышения действующей нормы по кадмию обнаружено не было.

Исследования этого года, проведенные на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), также не выявили ни одного образца, в котором содержание кадмия не соответствовало действующей норме. В то же время, согласно протоколам испытаний, только в трех образцах содержание кадмия оказалось менее 0,1 мг/кг, в остальных семи образцах количество токсичного элемента было обнаружено в пределах от 0,13 до 0,19 мг/кг.

Так, минимальное содержание опасного металла было выявлено в образцах **ТМ «Семечки Богучарские»** (ООО «Агро-Спутник», Воронежская обл.) – 0,039 мг/кг, **ТМ «Первым делом»** (ООО «ВИНТ», Тверская обл.) – 0,050 мг/кг и **ТМ «Джинн»** (ИП Волков А.Е., Челябинская обл.) – 0,068 мг/кг. Отметим, что семечки **ТМ «Джинн»** и **ТМ «Семечки Богучарские»** обошлись закупочной комиссии дороже других образцов, отправленных на экспертизу, – 1100 руб./кг и 625 руб./кг соответственно. В то же время семечки **ТМ «Первым делом»** оказались одни из самых доступных по цене – всего 120 руб./кг.

Остальные семь образцов можно отнести к разряду рисков: содержание кадмия в них хоть и укладывается в действующую норму, но все равно является высоким с точки зрения рекомендаций ВОЗ.

Так, содержание кадмия в образце **ТМ «Бабкины семечки»** (ООО «КДВ Краснодар», Краснодарский край) по цене 332 руб./кг составило 0,13 мг/кг, **ТМ «365 дней»** (ООО «СЕМЬЯ», Ставропольский край) по цене 150 руб./кг и **ТМ «От атамана»** (ООО «АгроПетро», Краснодарский край) по цене 280 руб./кг – 0,15 мг/кг, **ТМ «Красная цена»** (ООО «Велкен», Алтайский край) по цене 110 руб./кг – 0,16 мг/кг, **ТМ «Smakky»** (ООО «РОСПЕТРО», г. Санкт-Петербург) по цене 275 руб./кг – 0,17 мг/кг, **ТМ «Моя цена»** (ООО «ТД-холдинг», Саратовская обл.) по цене 160 руб./кг – 0,18 мг/кг. Самое высокое содержание кадмия оказалось в семечках **«Молодежные» ТМ «Мартин»** (ООО «Мартин», Московская обл.) по цене 233 руб./кг – 0,19 мг/кг.

**НЕДОВЕС В ПОЛЬЗУ ИЗГОТОВИТЕЛЯ**

Согласно протоколам испытаний, половина проверенных образцов жареных семян подсолнечника имели массу нетто мень-



ше, чем было указано на упаковке. Так, в образце **ТМ «365 дней»** масса нетто семечек составила 99,3 г вместо 100 г, **ТМ «Моя цена»** – 98,9 г вместо 100 г, **ТМ «Джинн»** – 97 г вместо 100 г. Более значительные отклонения от заявленной на упаковке массы нетто были зафиксированы в образцах **ТМ «Мартин»** (295,3 г вместо 300 г) и **ТМ «Первым делом»** (92,5 г вместо 100 г).

Материалы проверки «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор для принятия мер в отношении изготовителей и продавцов, допустивших нарушения при производстве и реализации жареных семян подсолнечника.

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу сообщило, что объявило предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований в отношении магазинов «Лента», «Магнит» и «Дикси». Региональные управления Роспотребнадзора приняли аналогичные меры в отношении изготовителей некачественной пищевой продукции: ООО «СЕМЬЯ» (ТМ «365 дней»), ООО «Винт» (ТМ «Первым делом») и ИП Волков А.Е. (ТМ «Джинн»).

Как сообщило в ответ на запрос «Общественного контроля» Управление Роспотребнадзора по Челябинской обл., несоответствие по массе нетто «является нарушением ч. 2 ст. 22 Технического регламента Таможенного союза 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", в соответствии с которой заявитель обязан обеспечивать соответствие пищевой продукции требованиям, установленным настоящим Техническим регламентом и иными Техническими регламентами Таможенного союза, действие которых на нее распространяется, а также ст. 3 Технического регламента Таможенного союза 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки", согласно которой пищевая продукция выпускается в обращение на рынке при соответствии ее маркировки настоящему Техническому регламенту Таможенного союза».

**НАУКА ВЫБИРАТЬ**

Если вы – любитель семечек, но все же хотите застраховаться от покупки продукции сомнительного качества, придерживайтесь следующих правил.

Не стоит покупать семечки без упаковки, у «бабушек» на рынке или вдоль трасс. В случае такой покупки вы не сможете проверить ни дату сбора, ни срок годности, не тем более получить информацию о производителе продукции. Кроме того, семечки, которые мы покупаем на рынке у «бабушки», далеко не всегда проходят должную обработку и могут быть переносчиками кишечных инфекций.

Лучше всего брать семечки в герметичной, целостной упаковке из полипропилена, которая защищает продукт от воздействия внешних факторов, а также проверять сроки годности. Безопаснее приобретать неочищенные семена, так как без шелухи ядра быстро загрязняются и впитывают вредные элементы из окружающей среды.

**СОМНИТЕЛЬНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ**

Жареные семена подсолнечника даже с минимальным содержанием кадмия – продукт не самый полезный. Во-первых, семя подсолнечника более чем наполовину состоит из растительного жира, а пищевая ценность 100 г семечек – свыше 600 ккал. Во-вторых, лузганье может повредить эмаль зубов, нанести немалый вред пищеварительной системе. По словам специалистов, совсем от семечек можно не отказываться, но аппетиты лучше умерить. Подсчитано, что 100 г «токсичных семечек» наносят вред здоровью, схожий с выкуренной пачкой сигарет. Поэтому врачи советуют не вводить лузганье в привычку.

С учетом того, что кадмий, которым богаты семена подсолнечника, практически непрерывно попадает в организм и с другими продуктами, жидкостями и даже воздухом, употреблять в пищу семечки, переполненные кадмием, – непозволительная роскошь.

Кирилл ОРЛОВ



# ЛАУРЕАТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНКУРСА ПО КАЧЕСТВУ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2024



## НОМИНАЦИЯ «МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ»

ЗАО «ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД ПРИНЕВСКОЕ»  
(Ленинградская область)



Сыр твердый «Амадеус»  
из цельного козьего молока 52%  
ТУ 10.51.40-271-37676459-2017



Ацидобифин 2,5%  
ТМ «Пискаревский»  
ГОСТ 32923-2014



Крем  
сливочный 15%  
ТМ «Пискаревский»  
ТУ 10.51.52-019-  
05300008-2020

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ  
ХОЛДИНГ «ЛАКТИКА»  
(г. Великий Новгород)



Йогурт «Греческий» 4%  
ТМ «Lactica»  
ТУ 9222-018-00441187-14

ООО «МОЛПРОМ»  
(Ленинградская область)



Ряженка 3,5%  
ТМ «Митёк»  
ГОСТ 31455-2012

ООО «ВЕРСИЯ»  
(г. Санкт-Петербург)



Сыр полутвердый  
фасованный 45%  
ТМ «Slivoria»  
ТУ 10.51.40-003-47988272-05



Сыр полутвердый с грецким  
орехом фасованный 45%  
ТМ «VIOLIFE»  
ТУ 10.51.40-003-47988272-05

ООО «ЭКОМИЛК»  
(г. Москва)



Масло сладко-сливочное  
традиционное  
несоленое 82,5%  
ТМ «Экомилк»  
ГОСТ 32261-2013



Кефир 3,2%  
ТМ «Экомилк»  
ГОСТ 31454-2012

АО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД  
«КРАСНООЗЕРНОЕ»  
обособленное  
подразделение  
«ПРИОЗЕРСКИЙ  
МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД»  
(Ленинградская  
область)



Ацидофильная  
простокваша 3,2%  
ТМ «Зеленый берег»  
ТУ 10.51.52-022-00545872-2022

АО «ВЕРХОВСКИЙ  
МОЛОЧНО-  
КОНСЕРВНЫЙ  
ЗАВОД»  
(Орловская область)



Молоко цельное  
густенное с сахаром 8,5%  
ТМ «Главпродукт»  
ГОСТ 31688-2012



Сыр полутвердый  
с трюфелем  
фасованный 45%  
ТМ «VIOLIFE»  
ТУ 10.51.40-003-47988272-05



Сыр полутвердый  
с лисичками  
фасованный 45%  
ТМ «VIOLIFE»  
ТУ 10.51.40-003-47988272-05

Творог рассыпчатый 5%  
ТМ «Экомилк»  
ГОСТ 31453-2013



Сыр творожный  
60%  
ТМ «Экомилк»  
ГОСТ 33480-2015

## НОМИНАЦИЯ «МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ»



ООО «ЩЕЛКОВСКИЙ МПК»  
(Московская область)

Пельмени  
«Иркутские»  
ТМ «Сибирская коллекция»  
кат. Б  
ТУ 10.13.14-001-61548321-2018

ООО «МОРОЗКО»  
(г. Санкт-Петербург)



Пельмени «Император»  
ТМ «Цезарь» кат. Б  
ТУ 10.13.14-004-47955901-1998

ООО «АНКОМ» (г. Санкт-Петербург)

Мясной продукт. Колбаса  
«Домашнего копчения» кат. Б  
ТМ «Анком»  
ТУ 10.13.14-004-46881804-2016

Колбасное изделие  
сырокопченое.  
Колбаса полусухая  
«Петербургская премьера»  
ТМ «Анком»  
ТУ 10.13.14-005-46881804-2017



Продукт из мяса птицы.  
Сардельки «Домашние»  
охлажденные, 1-й сорт  
ТМ «Анком»  
ТУ 10.13.14-003-46881804-2016

АО «ОРЕЛПРОДУКТ» (Орловская область)

Консервы  
мясные  
«Паштет печеночный  
со сливочным  
маслом»  
ТМ «Главпродукт»  
ГОСТ Р 55336-2012



Консервы  
мясные кусковые  
стерилизованные  
«Говядина  
тушеная в/с»  
ТМ «Главпродукт»  
ГОСТ 32125-2013



## НОМИНАЦИЯ «МЮСЛИ»

ООО «ПИЩЕВОЙ КОМБИНАТ «ЛИНФАС»  
(г. Санкт-Петербург)

Мюсли  
прессованные.  
Батончик «Тропический»  
ТМ «Виталад»  
ТУ 10.61.33-021-41921195-2019





Эксперты и лауреаты Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2024 г.

## НАЗВАНЫ ПРОДУКТЫ, которые можно покупать!

Эксперты Северо-Западного федерального округа подвели итоги ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который проходит в Петербурге с 2012 г. Торжественная церемония прошла в рамках 33-й Международной агропромышленной выставки-ярмарки «Агрорусь».



Валентина Елфимова, генерального директора ООО «Анком» (в центре), поздравляют с победой в конкурсе в номинации «Мясная продукция» (слева направо): Олег Дерягин, коммерческий директор ООО «Тест-С.-Петербург», Андрей Алескеров, заместитель председателя бюджетно-финансового комитета Законодательного Собрания Санкт-Петербурга, и Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».



Юрий Андреев, начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга, вручает награду конкурса в номинации «Молочная продукция» представителям ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский»: Антону Захарову, инженеру по качеству, и Александру Колачёву, начальнику творожного цеха.



Лариса Мосийчук, главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, доцент кафедры гигиены питания СЗГМУ им. И.И. Мечникова, д.м.н., вручает награду конкурса в номинации «Молочная продукция» Марине Абакиной, начальнику отдела маркетинга Агропромышленного холдинга «Лактика».

### ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Цель конкурса – выявить на торговых полках продовольственные товары с честным составом и маркировкой и донести эту информацию до потребителей.

Согласно Положению о конкурсе, победителем может стать только тот продовольственный товар, который успешно прошел лабораторные испытания на соответствие заявленному составу, а также дегустационный отбор, который проводят ведущие специалисты в области качества пищевых продуктов Северо-Западного федерального округа. Важно, что товары поступают в лабораторию для независимой конкурсной оценки не со складов предприятий, а из обычных магазинов.

С начала года организатор конкурса Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» отправила на экспертизу около двухсот самых популярных продовольственных товаров разных торговых марок, представленных в магазинах Петербурга.

Первый этап экспертизы, в рамках которой проводились физико-химические исследования, прошел на базе испытательных лабораторий ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), второй, предусматривающий оценку органолептических показателей и маркировки, – на площадке испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», структурном подразделении СПб ГБУ «Центр

контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». В итоге строгий конкурсный отбор прошли не более 15% образцов. Согласно решению экспертного совета, лауреатами конкурса стали 23 продовольственных товара изготовителей шести регионов страны: Санкт-Петербурга, Москвы, Великого Новгорода, Ленинградской, Московской и Орловской областей.

### А СУДЬИ КТО?

Несмотря на то что организатором конкурса выступает общественная организация потребителей, оценку качества заявленных на конкурс товаров проводили специалисты, представляющие авторитетные государственные экспертные учреждения региона. В этом году в состав жюри вошли представители Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, Управления ветеринарии Санкт-Петербурга, ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных», СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», СЗГМУ им. И.И. Мечникова, Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого и Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий.

### СТИМУЛ ДВИГАТЬСЯ ВПЕРЕД

В своем обращении к участникам и организаторам конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» Александр Бельский, председатель Законодательного Собрания Санкт-Петербурга,

отметил, что «благодаря таким конкурсам честный бизнес получает поддержку и новый стимул двигаться вперед, а также возможность укрепить репутацию, повысить доверие потребителей. Ведь товары, отмеченные знаком «МОЖ-

НО ПОКУПАТЬ!», помогают жителям региона не ошибиться с выбором».

Сергей Бебенин, председатель Законодательного Собрания Ленинградской области, также поздравил участников и организаторов конкурса. «Все представленные товары прошли строгий дегустационный контроль, лабораторные испытания, что еще раз доказало, что наши товаропроизводители могут с полным правом наносить на упаковку знак «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» Мы горды тем, что среди победителей конкурса традиционно есть и представители ведущих сельхозпредприятий Ленинградской области», – добавил он.

Алиса САВЕЛЬЕВА  
Фото: Анна ШЕВАРДИНА



Александр Варенов, заместитель председателя Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области, и Светлана Потапова, заместитель председателя постоянной комиссии по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Законодательного Собрания Ленинградской области, поздравляют с победой в конкурсе в номинации «Молочная продукция» представителей ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ»: Владимира Гельбера, начальника цеха переработки молока, и Татьяну Чудову, заведующую лабораторией (слева направо).



**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**

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

«Зеленый берег» -  
молочные продукты,  
продлевающие жизнь!



Ленинградская область не даром славится натуральной и вкусной молочной продукцией – ацидофильная простокваша 3,2% ТМ «Зеленый берег» от «Приозерского молочного завода», обособленного подразделения АО Племенной завод «Красно-озерное», в упорной борьбе завоевала звание лауреата Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2024 г. в номинации «Молочная продукция». Награда предприятию торжественно была вручена на 33-й Международной агропромышленной выставке-ярмарке «Агрорусь».



ПОЛЕЗНЫЙ ПРОДУКТ

Ацидофильную простоквашу вырабатывают из молока, сквашенного чистыми культурами молочнокислых бактерий и ацидофильной палочки. Консистенция с нарушенным сгустком, слегка вязкая, вкус – приятный кисло-молочный.

Ацидофильная палочка лучше, чем другие молочнокислые бактерии, приживается в кишечнике человека. Бифидобактерии и лактобациллы, которые содержат ацидофильная простокваша, очень нужны для организма и выполняют несколько важных функций. Основная их задача – создавать кислую среду, которую не переносят гнилостные бактерии, образующиеся в кишечнике, и патогенные микроорганизмы, попадающие в пищеварительный тракт человека с водой и пищей. Таким образом, предотвращается интоксикация организма и снижается нагрузка на печень – ведь именно этот орган занимается выведением токсинов. Кроме того, бифидобактерии и лактобациллы помогают организму усваивать витамины и микроэлементы.

ИЗ СВОЕГО СЫРЬЯ

АО Племенной завод «Красно-озерное» – 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.

Предприятие выпускает более 60 наименований натуральной молочной продукции, в том числе молоко, кефир, творог, творожки, творожные массы, сметану, йогурты, ряженку, полутвердый и плавленый сыры, масло сливочное под торговыми марками «Зеленый берег» и «Салми».



ГОЛОСУЙ ЗА КАЧЕСТВО!

Высокое качество продукции «Приозерского молочного завода» по достоинству оценили торговые сети Санкт-Петербурга и Ленинградской области: «Перекресток», который реализует продукцию предприятия под торговой маркой «Зеленая линия», «О'КЕЙ», «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

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

«ВИТАЛАД»: максимум пользы в каждом перекусе

Согласно многочисленным исследованиям ФГБУН «Федеральный исследовательский центр питания и биотехнологии», в рационе россиян не хватает половины от требуемого количества овощей. Пренебрегая правилами здорового питания, люди заменяют их продуктами с высоким содержанием калорий, жиров, свободных сахаров и соли. Из-за этого копятся проблемы со здоровьем, наблюдается общий упадок сил.



ЛИНФАС  
здоровое питание

СЕКРЕТЫ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Петербургский «Пищевой комбинат «Линфас» более двадцати лет выпускает батончики мюсли, а недавно предложил своим покупателям очередную новинку: батончик «Тропический» ТМ «ВИТАЛАД».

Это полезный и вкусный батончик из семейства ТМ «ВИТАЛАД» на основе четырех злаков с добавлением цукатов из папайи и ананаса. Питательный десерт пропитан нежной карамельной патокой. Золотистый изюм наполняет продукт натуральной глюкозой – хорошее решение для утоления голода. Батончик понравится тем, кто постоянно следит за весом и нацелен на здоровое и правильное питание.

– Поскольку наше предприятие специализируется на выпуске батончиков-мюсли, мы решили в этот раз предложить потребителям сочетание пользы злаков и фруктов в одном симпатичном продукте, – рассказывает генеральный директор компании Андрей Крыжановский. – Чтобы его создать, надо было сначала удалить из фруктов всю

влагу, сохранив нужные вещества, и убрать техногенные и агрохимические примеси. В состав злаковой основы вошли не требующие варки хлопья овса, ржи, ячменя и пшеницы. Чтобы батончик было интересно жевать, в него добавили изюм и цукаты. Мы надеемся, что, съев наш батончик, покупатель получит не только гастрономическое удовольствие, но и много полезных веществ, а также утолит голод и нормализует пищеварение.

ВЫСОКАЯ ОЦЕНКА

Отменное качество батончиков мюсли от ООО «Пищевой комбинат «Линфас» подтверждено не только соответствующими сертификатами, но и многочисленными наградами. А в августе батончик-мюсли «Тропический» ТМ «ВИТАЛАД» стал лауреатом Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» в номинации «Мюсли». Эксперты конкурса особо отметили сбалансированный состав батончика, его натуральность и пользу.

Валентина ОРЛОВА

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

Как выбрать КАЧЕСТВЕННОЕ куриное мясо?

Мясо кур богато белком и витаминами В<sub>2</sub>, В<sub>3</sub> и В<sub>6</sub>, которые играют важную роль в обмене веществ и поддержании нервной системы. Куриный бульон помогает восстановлению после болезни или хронического утомления, обладает противовоспалительными свойствами и способствует укреплению иммунной системы. Кроме того, он также содержит коллаген, который способствует здоровью кожи, волос и ногтей. Главное, продукт должен быть свежим и безопасным.

ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МАГАЗИН!

Итак, где покупать? Это вопрос номер один. Как бы ни диктовал нам свои условия кошелек, отдаем предпочтение торговой точке, где соблюдаются санитарные нормы и условия хранения.

ЭТИКЕТКА

На этикетке должны быть название товара, его термическое состояние (замороженный или охлажденный), наименование изготовителя и адрес электронной почты (понадобится, если претензию по качеству вдруг придется писать), дата изготовления, срок годности, масса нетто, условия хранения, пищевая и энергетическая ценность, указание на нормативный документ, по которому изготовлен продукт (ГОСТ или ТУ), отметка государственной ветеринарной службы. Кроме того, упаковка должна быть без следов вскрытия, на поверхности полуфабриката и внутри упаковки не должно быть следов загрязнений, в том числе крови. Через прозрачную пленку упаковки можно хорошо разглядеть продукт и оценить его внешний вид.



зовым оттенком, без пятен, ссадин, кровоподтеков.

Свежее мясо птицы имеет цвет от нежно-розового до розового, в зависимости от части тушки. Длительно хранившийся продукт теряет влагу, поверхность заветривается, цвет мяса темнеет. За пределами срока годности цвет мяса становится зеленовато-серым, покрывается слизью.

Если птица продается без упаковки, подключите обоняние: посторонний запах, несвойственный свежему мясу птицы, – сигнал для отказа от покупки. Недобросовестные продавцы могут маскировать несвежий продукт различными маринадами, используя смеси специй. Качество мяса птицы можно определить, надавив на тушку пальцем. Свежий продукт сохраняет упругость, поэтому образовавшаяся ямка быстро выравнивается. Если ямка на поверхности полуфабриката осталась, то продукт имеет признаки порчи и его не стоит покупать.

ОХЛАЖДЕННЫЙ ИЛИ ЗАМОРОЖЕННЫЙ ПРОДУКТ?

При нарушении процесса заморозки куриное мясо теряет часть питательных свойств, так как образуются большие кристаллы льда, которые повреждают мышечную ткань на клеточном уровне. После размораживания мясо птицы теряет большое количество жидкости. В результате приготовленное блюдо получается сухим и безвкусным.

В соответствии с требованиями Технического регламента ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки», массовая доля

влаги, выделившейся при размораживании мяса птицы, не должна превышать 4%. Поэтому предпочтительнее выбирать охлажденное мясо птицы.

ВЫБИРАЙТЕ СВЕЖЕЕ!

Купив охлажденное мясо птицы, приготовьте его как можно раньше. Следите за сроком годности и выбирайте только свежие продукты. Помните: куриное мясо должно храниться при температуре от -1°С до 2°С не более 9 суток со дня изготовления. Отдавайте предпочтение той продукции, которая выработана в Ленинградской области, поскольку расстояние от птицефабрики до любимого магазина минимально. А это значит, что местная птица всегда будет более свежей, чем аналогичная продукция, привезенная из других регионов страны.

Это правило недавно было подтверждено в ходе независимой экспертизы, проведенной СПб ООП «Общественный контроль». Например, продукция, выработанная «Санкт-Петербургской куриной компанией» (Всеволожский район Ленинградской области), в очередной раз была признана соответствующей всем требованиям технических регламентов. Предприятие имеет современные линии по переработке полуфабрикатов из мяса птицы, складские помещения и логистику, которые позволяют в короткие сроки обеспечивать потребителей свежими и полезными куриными полуфабрикатами, соответствующими всем необходимым требованиям. Страшайтесь в супермаркетах продукцию «Санкт-Петербургской куриной компании» и получайте удовольствие от безопасной и вкусной пищи.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# ВЫПЕЙ ЧАЙКУ, ПРОГОНИ ТОСКУ!

Чай – один из самых популярных напитков во всем мире. Пожалуй, чаще, чем чай, люди пьют только воду. На прилавках супермаркетов сегодня представлены различные марки и виды чая, но самый популярный из них – черный чай в пакетиках. Согласно исследованию онлайн-сервиса доставки продуктов «СберМаркет», черный чай оказывается в кружках и чайниках клиентов сервиса в 3,5 раза чаще, чем зеленый. При этом пользователи предпочитают пакетированный чай рассыпному – продажи пакетированного в 3,3 раза превышают заказы листового.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила выяснить, насколько пакетированный черный чай, представленный на прилавках супермаркетов Северной столицы, соответствует обязательным требованиям нормативных документов. Для этого были приобретены десять образцов чая разных торговых марок и направлены на исследование в Северо-Западную испытательную лабораторию ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»).

## КИШЕЧНАЯ ПАЛОЧКА НЕ ОБНАРУЖЕНА

В первую очередь было принято решение проверить образцы чая по показателям безопасности: определить наличие в них условно-патогенной микрофлоры – плесени и бактерий группы кишечных палочек (БГКП).

Основанием для экспертизы образцов чая на наличие плесени стал скандал в Республике Беларусь, где в апреле этого года под запрет на реализацию попали известные марки чая «Канди» и «Гита».

Как сообщил «Общественному контролю» официальным письмом заместитель министра здравоохранения РБ – главный государственный санитарный врач Республики Беларусь Александр Тарасенко, указанная продукция не соответствовала требованиям



Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: в чае было обнаружено превышение допустимого уровня содержания плесени в 1,6–8,1 раза.

– Наличие плесени действительно регламентируется Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», – поясняет **Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль»**. – Эти нормы приняты только в странах ЕАЭС, куда входят Россия, Белоруссия, Казахстан, Армения и Кыргызстан. Больше ни в одной стране мира плесень в чае не нормируется.

Контролируются 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 представлял. Сама по себе плесень в чае не опасна, она мгновенно погибает при заваривании чая кипятком. Но норма по плесени превышена, и фор-



мально Минздрав Республики Беларусь был вправе принять такое решение.

БГКП, оказывается, также нередко встречаются в чае. Это показали результаты экспертизы Роскачества, опубликованные в 2019 г.: условно-патогенные микроорганизмы тогда были обнаружены почти в четверти проверенных образцов – в 11 из 48.

В отличие от плесени, наличие БГКП в чае Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 не нормируется, поскольку эти бактерии также погибают при заваривании чая кипятком и даже просто горячей водой (свыше 60°C). Теоретически БГКП могут нанести вред, например,



## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ЧАЯ ЧЕРНОГО В ПАКЕТИКАХ



Наименование продукта	Чай черный байховый мелколистовой с ароматом тропических фруктов пакетированный ТМ «Т-ЕСО»	Чай черный байховый в пакетиках для разовой заварки ТМ «365 дней»	Чай черный байховый индийский крепкий в пакетиках ТМ «Лисма»	Чай черный байховый мелкий ТМ «Акбар Голд»	Чай черный байховый «Принцесса Нури» цейлонский отборный в пакетиках для разовой заварки ТМ «ОРИМИ ТРЕЙД»	Чай черный байховый индийский «Гита» в пакетиках для разовой заварки ТМ «Орими трейд»	Чай черный байховый мелкий цейлонский ТМ «ЛЕНТА»
Производитель	ООО «Интертрейд-юнион», г. Москва	ООО «Сантис», Московская обл.	ООО «МАЙ», Московская обл.	ООО «Яковлевская чаеразвесочная фабрика», Московская обл.	ООО «ОРИМИ», Ленинградская обл.	ООО «ОРИМИ», Ленинградская обл.	ООО «Мал Ком», Московская обл.
Нормативный документ	ТУ 10.83.13-003-88336328-2012	ТУ 9191-005-70473881-14	не указан на упаковке	ТУ 9191-007-53964933-10	ТУ 9191-001-39420178-97	ГОСТ 32573-2013	ТУ 10.83.13-012-58261099-2019
Дата изготовления	16.04.2024	28.04.2024	26.01.2024	январь 2024 г.	февраль 2024 г.	июнь 2024 г.	25.04.2024
Масса, количество образцов	3 шт. x 75 г	4 шт. x 36 г	3 шт. x 50 г	3 шт. x 50 г	3 шт. x 50 г	3 шт. x 50 г	3 шт. x 50 г
Цена за 1 кг, руб.	613,00	444,00	1000,00	1160,00	1140,00	800,00	1500,00
Место закупки	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ленинский пр., д. 144, корп. 2, лит. А	ООО «Лента», пр. Буденного, д. 31, корп. 1, стр. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), Ленинградская обл., пос. Жилгородок	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), Ленинградская обл., пос. Жилгородок	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), Ленинградская обл., пос. Жилгородок	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Васи Алексеева, д. 10, лит. А	ООО «Лента», пр. Буденного, д. 31, корп. 1, стр. 1
Масса нетто, г (Норма/Результат)	75 г – информация на этикетке / 75,55	36 г – информация на этикетке / 36,14	50 г – информация на этикетке / 50,24	50 г – информация на этикетке / 52,35	50 г – информация на этикетке / 50,1	50 г – информация на этикетке / 49,92	50 г – информация на этикетке / 49,83
БГКП* (в 0,1 г продукта не допускаются)	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
Плесени, КОЕ/г (норма: не более 1x10 <sup>3</sup> )	9x10 <sup>2</sup>	1,2x10 <sup>2</sup>	2,3x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>1</sup>	9x10 <sup>1</sup>	1x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>1</sup>
Соответствие этикетке, требованиям ТР ТС 021/2011**	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто

\* БГКП – бактерии группы кишечных палочек; \*\* ТР ТС 021/2011 – Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

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

если вы берете щепотку чая из пачки пальцами, а не ложкой, чтобы насыпать в заварник. А потом, не помыв рук, трогаеете другие продукты – например, хлеб. Или заливаеете заварку прохладной водой.

– Наличие в пищевых продуктах бактерий группы кишечных палочек свидетельствует о том, что в процессе приготовления к ингредиентам прикасались грязными руками, – говорит **гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова**. – Попадая в наш организм, кишечная палочка может привести к расстройству пищеварения. Более того, ее наличие



вызывает риск развития в организме человека гельминтов, если ими был заражен сотрудник, несший кишечную палочку в готовый продукт.

Бдительность потребителям при употреблении пищевых продуктов нельзя терять никогда, особенно в летний период, когда на улице и в жилых помещениях температура выше нормы, а холодильники не справляются с нагрузкой и нередко выходят из строя. Но на этот раз, к всеобщей радости, в ходе экспертизы опасения экспертов не подтвердились: ни в одном из образцов пакетированного черного чая, приобретенного в магазинах Петербурга, специалисты ФГБУ «ВНИИЗЖ» не обнаружили условно-патогенных бактерий: вся продукция была признана безопасной.

**НЕДОВЕС В КАЖДОЙ ВТОРОЙ ПАЧКЕ!**

Если с микробиологическими показателями все оказалось в порядке, то с потребительскими свойствами – нет. В пяти образцах чая масса нетто была ниже заявленной на этикетке.

Так, масса нетто образца чая черного байхового в пакетиках без ярлычка для разовой заварки ТМ «Моя цена» (ООО «ТД-холдинг», г. Тверь), приобретенного в магазине «Магнит» по цене 700 руб./кг, составила 29,65 г вместо 30 г.

Чай черный байховый индийский «Гита» в пакетиках для разовой заварки ТМ «Орими трейд» (ООО «ОРИМИ», Ленинградская обл.), приобретенный в магазине «Семишагофф» по цене 800 руб./кг, также оказался легче номинала: 49,92 г вместо 50 г.

Не соответствовал по массе нетто и чай черный байховый мелкий цейлонский ТМ «ЛЕНТА» (ООО «Мал Ком», Московская обл.), приобретенный в магазине «Лента» по цене 1500 руб./кг: 49,83 г вместо 50 г. Этот образец оказался самым дорогим среди остальных чаев, отправленных в лабораторию на экспертизу.

Остальные два образца стали рекордсменами по недовесу. Так, масса нетто чая индийского черного байхового листового мелкого в пакетиках без ярлычка ТМ «Верная цена» (ООО «РЧФ», г. Рязань), приобретенного в магазине «Верный» по цене 556 руб./кг, составила 32,06 г вместо 36 г, а масса нетто чая черного байхового листового мелкого в пакетиках с ярлычком ТМ «Три дружных слона» (ООО «РЧФ», г. Рязань), приобретенного в магазине «Лента» по цене 950 руб./кг, составила 189,6 г вместо 200 г.

– Обращаю внимание потребителей, что три образца чая, которые не соответствовали данным этикетки по массе нетто, изготовлены под частными марками торговых сетей, – комментирует **Всеволод Вишневецкий**. – Это «Моя цена» (сеть «Магнит»), «Верная цена» (сеть «Верный») и «Лента» (сеть «Лента»). Наши многолетние исследования показывают, что частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством. 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: в данном случае сэкономить на массе нетто продукта.

Материалы экспертизы «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор для принятия мер к изготовителям и продавцам, допустившим нарушения при производстве и реализации пакетированного черного чая.

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

Согласно протоколам испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», только пять образцов чая соответствовали обязательным требованиям по проверенным показателям. Это чай черный байховый «Принцесса Нури» цейлонский отборный в пакетиках для разовой заварки ТМ «ОРИМИ ТРЕЙД» (ООО «ОРИМИ», Ленинградская обл.), чай черный байховый мелкий ТМ «Акбар Голд» (ООО «Яковлевская чаеразвесочная фабрика», Московская обл.), чай черный байховый индийский крепкий в пакетиках ТМ «Лисма» (ООО «МАЙ», Московская обл.), чай черный байховый в пакетиках для разовой заварки ТМ «365 дней» (ООО «Сантис», Московская обл.) и чай черный байховый мелколистовой с ароматом тропических фруктов пакетированный ТМ «Т-ЕСО» (ООО «Интер-трейд-юнион», г. Москва).

Кирилл ОРЛОВ



**НА ЧТО ОБРАТИТЬ ВНИМАНИЕ ПРИ ВЫБОРЕ ЧАЯ?**

*Чай – пищевой продукт, изготовленный из листьев растения *Camellia sinensis* и не содержащий других пищевых компонентов. В зависимости от степени ферментации чайных листьев принято выделять шесть основных видов чая: черный, зеленый, пуэр, белый, улун и желтый.*

*Упаковка чая должна быть целой, недеформированной и изготовленной из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами.*

*На маркировке должны быть указаны следующие сведения: наименование продукта, состав, наименование и адрес изготовителя, дата упаковки (месяц и год), масса нетто, сведения о подтверждении соответствия, знак обращения на рынке, условия хранения, срок годности или дата окончания срока годности, способ приготовления.*

*Сухие чайные листья качественного продукта – практически одинакового оттенка, размера, плотности и скрученности. Поломанных листьев, стеблей, посторонних включений и чайной крошки быть не должно.*

*Настой напитка, приготовленного из качественного сырья, обладает высокой прозрачностью, ярким темным, однородным цветом, нежным ароматом и терпким вкусом. Запахи гари, плесени и сырости – признаки некачественного чая. Чай дольше сохраняет свои вкусовые качества при хранении в темном, сухом, прохладном месте.*

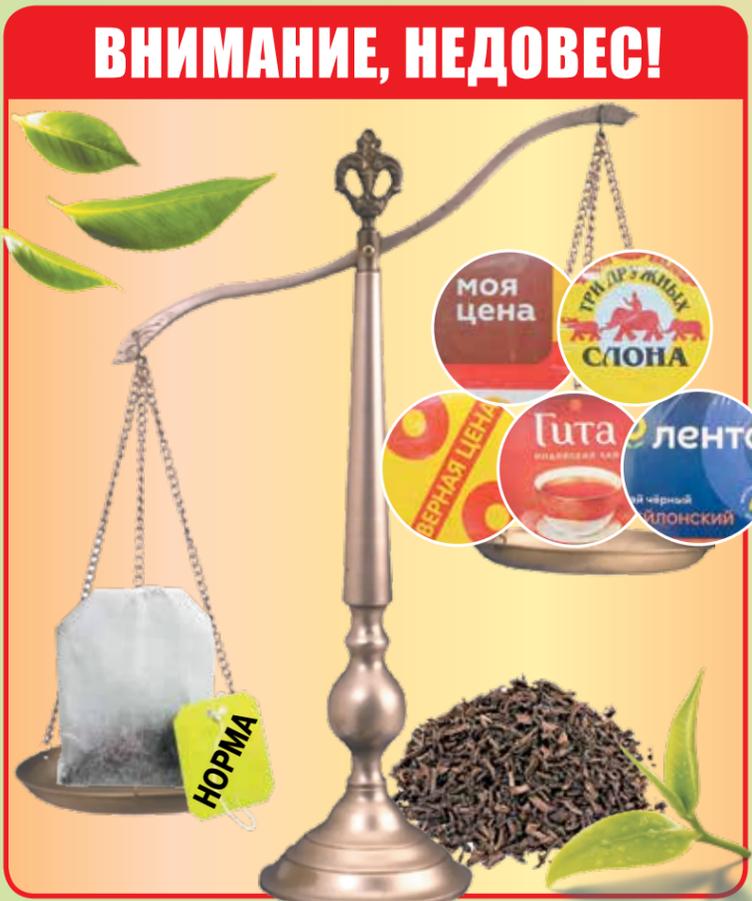
*Высокая биологическая и пищевая ценность чая обусловлена присутствием в нем ряда биологически активных веществ, к важнейшим из которых относятся: катехины, кофеин, L-теанин, танины, теафлавины.*

*Комплексное воздействие этих и некоторых других компонентов позволяет чаю проявлять антиоксидантную, противовоспалительную, антимикробную, антиканцерогенную, антигипертензивную, нейрозащитную и термогенную активность.*

*Максимально сохранить вкусовые и биологически активные вещества чая позволит правильное приготовление настоя, которое отличается в зависимости от вида чая.*

*Ферментированные виды чая (черный, пуэр, улун) лучше заваривать водой температурой около 90°C. Для зеленого и белого чая температура воды не должна быть выше 75–80°C. Если использовать для заваривания кипящую воду, есть риск получить излишне горький напиток с низкими вкусовыми качествами.*

*Приготовить крепкую заварку «впрок» и несколько дней использовать ее, разбавляя кипятком, не лучший способ употребления чая. Приготовленный таким способом напиток не только лишается аромата и антиоксидантных свойств, но и становится питательной средой для потенциально болезнетворных бактерий. Максимально вкусным и полезным будет только свежеприготовленный чай.*



Чай черный байховый в пакетиках без ярлычка для разовой заварки ТМ «Моя цена»	Чай индийский черный байховый листовый мелкий в пакетиках без ярлычка ТМ «Верная цена»	Чай черный байховый листовый мелкий в пакетиках с ярлычком ТМ «Три дружных слона»
ООО «ТД-холдинг», г. Тверь	ООО «РЧФ», г. Рязань	ООО «РЧФ», г. Рязань
ТУ 10.83.13-034-52230123-2017	ГОСТ 32573-2013	ГОСТ 32573-2013
19.04.2024	03.03.2024	28.06.2024
4 шт. x 30 г	4 шт. x 36 г	1 шт. x 200 г
700,00	556,00	950,00
АО «Тандер» (магазин «Магнит»), Ленинградская обл., пос. Жилгородок	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5	ООО «Лента», пр. Буденного, д. 31, корп. 1, стр. 1
30 г – информация на этикетке / 29,65	36 г – информация на этикетке / 32,06	200 г – информация на этикетке / 189,6
не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено
1,3x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>1</sup>	3x10 <sup>2</sup>
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто</b>

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ПЕЛЬМЕНИ

# СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ



С ГОВЯДИНОЙ  
LIMOUSINE



Пельмени «Иркутские» - победитель Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», 2024 г.

1997 **ОКЕАН** ТРК  
МОРЕ У ВАС ДОМА™



ДЕСЯТИЛЕТИЯМИ МЫ РАБОТАЕМ С ЛУЧШИМИ  
РЫБОЛОВЕЦКИМИ КОМПАНИЯМИ РОССИИ И  
СОВЕРШЕНСТВУЕМ РЕЦЕПТУРУ, ЧТОБЫ ВЫ МОГЛИ  
ЗАБРАТЬ ЧАСТИЧКУ САМОГО ОКЕАНА  
К СЕБЕ ДОМОЙ.

НАСЛАЖДАЙТЕСЬ ВКУСНЫМИ РЫБНЫМИ  
ПРОДУКТАМИ.

МОРЕ ВСЕГДА С ВАМИ.