

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

НЕ ВСЁ МАСЛО МАСЛЯНОЕ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!

Сливочное масло – это высокомаржинальный продукт, на котором можно заработать больше, чем на продаже, например, молока, кефира, сметаны, творога. Этим и пользуются сегодня многочисленные жулики, которые изготавливают суррогат без молочного жира под видом натурального сливочного масла и реализуют его не только в торговые сети, но и в социальные учреждения.

Согласно результатам экспертизы, более 70% образцов масла сливочного (14 из 19 торговых марок), приобретенных в магазинах Петербурга и проверенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», оказались грубыми фальсификатами, в которых полностью отсутствовал молочный жир.

*Fake – подделка.

СТР. 6–8



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

ФГБУ «ВНИИЗЖ»: кадры решают всё!



Ветеринарная служба России всегда отличалась высоким уровнем подготовки своих сотрудников. В Северо-Западном регионе одним из ведущих учреждений, играющих важную роль в дополнительном образовании профильных специалистов в области ветеринарии и сельского хозяйства, является Северо-Западный филиал ФГБУ «ВНИИЗЖ». О новых вызовах в сфере подготовки кадров в области ветеринарии читайте на

СТР. 2

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ



Хороша курочка перьями, а мясом еще лучше!

В разные времена года среди блюд из курицы есть свои хиты: зимой курицу чаще запекают в духовке, особенно на Новый год, весной ее готовят со спаржей, артишоками и зеленым горошком, летом популярны куриные шашлыки, а осенью, конечно, королева стола – курица с грибами! В этом выпуске «Санкт-Петербургская куриная компания» делится с читателями газеты своим фирменным рецептом жульена с курицей и грибами.

СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Яйца подорожали, но стали... легче!

Экспертиза «Общественного контроля» показала, что половина образцов яиц куриных, приобретенных в супермаркетах Петербурга и проверенных на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», не соответствует заявленной категории по массе нетто и информации для потребителя на упаковке. Кроме того, яйца, приобретенные в магазине «Светофор», оказались просроченными.



СТР. 4–5

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



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



Поздравляем
с Всемирным
Днем Яйца!

ЗНАНИЕ – СИЛА



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: кадры решают всё!



Ветеринарная служба России всегда отличалась высоким уровнем подготовки своих сотрудников. В то же время в быстро меняющемся мире постоянно появляются новые вызовы, на которые необходимо быстро и квалифицированно реагировать.

В Северо-Западном регионе одним из ведущих учреждений, играющих важную роль в переподготовке профильных специалистов в области ветеринарии и сельского хозяйства, является Северо-Западный филиал ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), входящий в структуру Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор).

Среди приоритетных направлений деятельности филиала – повышение квалификации специалистов с учетом требований международного законодательства и Таможенного союза. О новых вызовах в сфере подготовки кадров в области ветеринарии сегодня рассказывает Марина Попова, главный специалист учебного центра Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ».



– Марина Владимировна, учебный центр Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» более 15 лет является одним из лидеров среди ветеринарных учреждений страны по дополнительному профессиональному образованию. По каким новым направлениям учебный центр проводит обучение?

– Одним из наиболее востребованных видов обучения является именно дополнительное профессиональное образование. Оно направлено на удовлетворение образовательных потребностей, профессиональное развитие специалиста, обеспечение соответствия его квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды. Дополнительное образование осуществляется посредством реализации дополнительных профессиональных программ.

Большой выбор направлений и сроков прохождения обучения позволяет подобрать именно ту программу, которая будет наиболее полно отвечать поставленной задаче.

Согласно требованиям профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.10.2021 № 712н, специалистам, занимающимся оказанием ветеринарной помощи животным всех видов, рекомендуется проходить повышение квалификации не реже одного раза в пять лет.

В настоящее время внедряется много новых информационных систем в сфере прослеживаемости безопасности производимой продукции. В частности, наш учебный центр помогает специалистам

получить компетенции по работе с новыми информационными системами и технологиями.

– Какие информационные системы сегодня наиболее востребованы?

– Среди наиболее актуальных систем можно выделить шесть. И первая из них ХАССП – система пищевой безопасности. Это эффективный инструмент управления, который используется для защиты предприятия при продвижении на рынке пищевых продуктов и защите производственных процессов от биологических, химических, физических и других рисков загрязнения. По этому направлению учебный центр предлагает следующие темы для повышения квалификации: «Порядок проведения проверок правильности реализации принципов ХАССП на предприятии пищевой промышленности», «Разработка и внедрение на предприятии системы качества и безопасности пищевой продукции, основанной на принципах ХАССП».

– В сфере ветеринарии какие еще есть информационные системы?

– Другая востребованная система – ФГИС «ВетИС». Она разработана для автоматизации учета и контроля ветеринарных мероприятий, позволяет эффективно управлять всей информацией, связанной с ветеринарией, и обеспечивает взаимодействие между различными участниками ветеринарного процесса. ФГИС «ВетИС» собирает, хранит и обрабатывает данные о животных, ветеринарных препаратах, ветеринарных учреждениях, ветеринарных врачах, результатах ветеринарных исследований, иную информацию, которая имеет отношение к ветеринарии.

ФГИС «ВетИС» состоит из нескольких компонентов. Один из самых известных – «Меркурий». Он помогает контролировать качество продукции животного происхождения и предназначен для сертификации и отслеживания товаров, подконтрольных Госветнадзору. «Меркурий» позволяет создать единую информационную площадку для ветеринарных ведомств, производителей и продавцов подконтрольной продукции. По освоению этого компонента мы предлагаем специалистам следующую тему для обучения: «Быстрый старт, теоретическое и практическое применение



компонента ФГИС «ВетИС» – «Меркурий.ХС»».

Не менее важным является компонент «Веста» – система, предназначенная для автоматизации процесса сбора, передачи и анализа информации по проведению лабораторного тестирования образцов поднадзорной продукции при исследованиях в области диагностики, пищевой безопасности, качества продовольствия и кормов, качества и безопасности лекарственных средств для животных. Тема по данному направлению: «Прием, регистрация, первичная подготовка проб. Соблюдение конфиденциальности, работа в ФГИС «Веста»: «Веста. Приемка»; «Веста. Проведение исследований»; «Веста. Настройки»; «Веста. Отчетность»».

– А какие курсы ваш учебный центр может предложить ветеринарным специалистам, занятым в сфере контроля безопасности удобрений?

– Для этой сферы специально разработана ФГИС «Сатурн». Это федеральная государственная информационная система прослеживаемости пестицидов и агрохимикатов. Учет в системе ведется на удобрения и средства для борьбы с болезнями и вредителями сельскохозяйственной продукции, произведенные в России, а также ввезенные в страну из-за рубежа с целью реализации. Предлагаемая тема по данному направлению: «Теоретическое и практическое применение ФГИС «Сатурн»».

– С 1 марта этого года в России стала действовать обязательная маркировка сельскохозяйственных животных, которых теперь учитывают в ФГИС «Хорриот». По этой системе есть обучение?

– ФГИС «Хорриот» – это часть общей платформы ФГИС «ВетИС», предназначенная для учета и идентификации животных. Данная система позволяет в кратчайшие сроки получать сведения о сельскохозяйственных и домашних животных, историях болезни, прививках и перемещениях. По этому направлению мы предлагаем курс «Теоретическое и практическое применение ФГИС «Хорриот»».

Учебный центр имеет возможность разработки новых программ или корректировки уже имеющихся по заявкам предприятий.

– Учебный центр располагает собственным штатом преподавателей или отдельных специалистов вы привлекаете со стороны?

– Обучение осуществляется силами своих практикующих специалистов. Преподаватели – высококвалифицированные, опытные, действующие специалисты профильных областей, которые постоянно обновляют программы обучения с учетом анализа тенденций развития лабораторного дела. Поэтому семинары, курсы включают в себя только актуальные, необходимые методики и надлежащие лабораторные практики.

В учебном центре Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» качеству образовательного процесса на всех его этапах уделяется большое внимание, начиная от приема слушателей и заканчивая выдачей документа о пройденном курсе.

– Какой документ получают специалисты, прошедшие обучение?

– Все учебные программы соответствуют государственным квалификационным требованиям. По окончании обучения специалистам выдается документ об обучении (удостоверение о повышении квалификации, сертификат) в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

– Можете рассказать о форматах обучения?

– Слушателям предлагаются разные форматы обучения: очно-заочная и очная. Практические

занятия проходят в аккредитованной Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ». Есть возможность обучаться дистанционно, по индивидуальному графику и в удобное время. Дистанционная форма обучения показала свою востребованность и эффективность. Например, в этом году на вебинаре, посвященном основам оборота побочных продуктов животноводства, одновременно с преподавателем работало более 100 слушателей.

– На сколько часов рассчитаны курсы дополнительного обучения и от чего это зависит?

– Учебный центр применяет комплексный подход к обучению специалистов, ориентированный на различные категории обучающихся, предоставляет образовательные услуги по программам, отвечающим социальному заказу.

Курсы повышения квалификации рассчитаны на 16–72 часа и могут проходить в течение 2–12 дней. Во время обучения слушателям выдаются методические пособия, специальная литература и другой вспомогательный материал. Продолжительность курса зависит от уровня подготовки слушателей, объема программы и других факторов.

Наши специалисты имеют высокую квалификацию и большой практический опыт, всегда готовы поделиться имеющимися знаниями на практике. Большинство тем изучаются непосредственно в реальном времени, в лабораторных условиях. В отличие от аналогичных центров Северо-Западный филиал ФГБУ «ВНИИЗЖ» оснащен новейшим оборудованием и укомплектован высокопрофессиональными кадрами.

Владислав МЕЛЬНИК

УЧЕБНЫЙ ЦЕНТР СЕВЕРО-ЗАПАДНОГО ФИЛИАЛА
ФГБУ «ВНИИЗЖ»



196158, Россия, Санкт-Петербург,
Московское шоссе, д. 15
Режим работы: пн–чт – 9:00–17:45;
пт. – 9:00–16:30.
Тел.: (495) 700-01-34; +7-921-092-75-60,
e-mail: edu@vetlab.spb.ru
www.arriah.ru

сделано в ПЕТЕРБУРГЕ

МЫ ЗНАЕМ ТОЛК В КОЛБАСЕ!

Сразу три продукта петербургского мясоперерабатывающего предприятия «АНКОМ» стали лауреатами Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2024 года. Заслуженные награды за высокое качество были вручены в рамках 33-й Международной агропромышленной выставки-ярмарки «Агрорусь».

ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

Петербургское мясоперерабатывающее предприятие «АНКОМ» было основано более четверти века назад. С первого дня работы целью компании было производство качественной и доступной для потребителя продукции, а главным критерием успеха стало доверие миллионов постоянных покупателей по всей России. Кроме того, значимым показателем развития предприятия являются завоеванные компанией международные и российские профессиональные премии в области качества пищевых продуктов.

Важным событием для компании в 2024 году стало участие в ежегодном Общественном конкурсе по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Цель конкурса – выявить на торговых полках продовольственные товары с честным составом и маркировкой и донести эту информацию до потребителей.

В рамках конкурсного марфона продукты питания должны успешно пройти не только независимые лабораторные исследования на соответствие заявленному составу, но и дегустационный отбор, проводимый экспертами в области качества пищевых продуктов Северо-Западного федерального округа. Кроме того, важным аспектом конкурса является

то, что продукты поступают в лабораторию для оценки не со складов производителей, а из розничных магазинов.

Продукция компании «АНКОМ» демонстрирует неизменно высокие результаты по всем тестируемым параметрам, что позволяет ей второй год подряд побеждать в престижном конкурсе.

В прошлом году строгий отбор успешно прошли три продукта: «Сосиски со сливочным маслом», варенокопченая колбаса «Печеная на дровах» и сырокопченая колбаса «Янтарина». Конкурс этого года принес предприятию еще три заслуженные награды: лауреатами стали сардельки «Домашние», сырокопченая колбаса «Петербургская премьера» и полукопченая колбаса «Домашнего копчения». Жюри высоко оценило вкус, внешний вид и состав всех трех мясных изделий. Признание отменного качества продукции и высокого профессионализма работников мясоперерабатывающего предприятия «АНКОМ» стало еще одним подтверждением того, что ассортимент компании соответствует самым строгим стандартам и удовлетворяет запросам самых взыскательных гурманов.

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ

АнКом

1996



А СУДЬИ КТО?

Чтобы выявить на полках супермаркетов продукты с честным составом и маркировкой, организатор конкурса Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» с начала года отправила на экспертизу около двухсот самых популярных продовольственных товаров разных торговых марок.

По итогам двух этапов экспертизы, проводившихся на базе лабораторий ФГБУ «Федеральный центр охраны животных» и «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», строгий конкурсный отбор прошли не более 15% образцов. Это демонстрирует независимость как самих организаторов конкурса, так и непредвзя-

тость и объективность членов жюри.

В этом году в его состав вошли представители Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, Управления ветеринарии Санкт-Петербурга, ФГБУ «ВНИИЗЖ», СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова, Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого и Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий.

ГОЛОСУЙ ЗА КАЧЕСТВО!

Награды конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» являются результатом многолетней работы компании «АНКОМ» над повышением качества своей про-

дукции. Специалисты мяскокомбината постоянно совершенствуют рецепты, используя только отборное сырье и соблюдая строгие стандарты производства, чтобы радовать покупателей отменным вкусом и высоким качеством своей продукции. Колбасные изделия и мясные деликатесы «АНКОМ» представлены как в розничных магазинах, находящихся почти в каждом районе города и области, так и в торговых сетях, супермаркетах и универсамах, а кроме того, в «Магазине купцов Елисеевых», самом известном гастрономе города, открытом еще в 1902 году.

Полный список фирменных отделов «АНКОМ» вы можете найти на сайте компании www.ancom.spb.ru в разделе «Где купить» (<https://ancom.spb.ru/gde-kupit/>) или по QR-коду, расположенному ниже. Будем рады видеть вас среди наших покупателей, добро пожаловать в мир «АНКОМ»!

Даниил КРЫЛОВ



ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

«Санкт-Петербургская куриная компания» – ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР!

Курица по всем известным рейтингам входит в рецепт самых популярных блюд в мире. При этом в разные времена года среди блюд из курицы есть свои хиты: зимой курицу чаще запекают в духовке, особенно на Новый год, весной ее готовят со спаржей, артишоками и зеленым горошком, летом популярны куриные шашлыки, а осенью, конечно, королева стола – курица с грибами!

Сегодня «Санкт-Петербургская куриная компания», один из ведущих поставщиков куриного мяса высокого качества на столы петербуржцев, делится с читателями газеты «Петербургское качество» своим фирменным рецептом простого и изысканного осеннего блюда с курицей.



ЖЮЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

Жюльен с курицей и грибами получается невероятно вкусным, сытным и ароматным. Кусочки курицы очень мягкие и нежные, грибочки сочные и ароматные. И все это в сливочном соусе и под сырной корочкой!

ИНГРЕДИЕНТЫ:

Филе куриное ТМ «Санкт-Петербургская куриная компания» – 350 г
Шампиньоны – 200 г
Сливки 10% – 250 мл
Лук репчатый – 130 г
Мука пшеничная – 20 г
Соль – по вкусу
Перец черный молотый – по вкусу
Орех мускатный – 1 щепотка
Масло растительное – 30 мл
Сыр твердый – 100 г

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При выборе куриного филе обратите внимание на упаковку, внешний вид, запах, срок годности и условия хранения. Свежее филе – упругое на ощупь, нежно-розового цвета. Упаковка должна быть целой, без механических повреждений. Температура хранения охлажденного филе – от -1°C до 2°C 9 суток.



Грибы использовать твердые и упругие. Можно взять шампиньоны, вешенки или любые лесные. Грибы хорошо промыть, нарезать небольшими кусочками вместе с ножками, затем отварить.

Курицу залить холодной водой, подсолить по вкусу, можно добавить лавровый лист и душистый перец в горошке. Варить на небольшом огне до готовности. Остывшую курицу нарезать небольшими кусочками.

В глубокой сковороде разогреть растительное масло. Пересыпать нарезанные грибы. Жарить 5–6 минут на большом огне, помешивая.

Лук очистить, промыть, обсушить бумажным полотенцем, нарезать кубиками, можно полукольцами.

Добавить нарезанный лук к грибам. Жарить на огне ниже среднего 8–10 минут, помешивая. Добавить курицу в сковороду к грибам с луком. По вкусу приправить солью, молотым черным перцем, мускатным орехом, перемешать.

В сковороду всыпать пшеничную муку, хорошо перемешать. Влить к курице с грибами сливки. Помешивая, прогреть жюльен с курицей и грибами до загустения сливочного соуса и отключить огонь.

Для запекания жюльена подобрать порционные формочки. Выложить содержимое сковороды в формочки.

Твердый сыр натереть на средней терке. Добавить тертый сыр в каждую формочку. Разогреть духовку до 180°C. Отправить жюльен в горячую духовку до полного расплавления сыра на 10 минут.

Жюльен с курицей и грибами по рецепту от «Санкт-Петербургской куриной компании» готов! Подавайте его к столу немедленно, так как он вкусен только в горячем виде.

Приятного аппетита!

Владислав МЕЛЬНИК



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ЯЙЦА ПОДОРОЖАЛИ,

Половина образцов яиц куриных, проверенных на базе Северо-Западной испытательной охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), не соответствуют заявленной категории

Куриное яйцо – один из самых доступных источников белка и микроэлементов, необходимых нашему организму. Чаще всего потребитель выбирает яйца по цене и размеру, покупая, как правило, те, что покрупнее. Но всегда ли в упаковке лежат яйца той категории, которая указана на этикетке? И на что еще, кроме размера, надо обращать внимание при выборе яиц? На все эти вопросы накануне Всемирного дня яйца, который в этом году отмечается 11 октября, решила ответить Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

БАЗОВЫЙ ПРОДУКТ

Куриное яйцо – один из немногих пищевых продуктов, которым Россия не только обеспечивает себя полностью, но даже экспортирует за рубеж. По яйцу страна уже давно достигла необходимых показателей продовольственной безопасности. Валовое производство по итогам прошлого года достигло 45 млрд яиц, а это 310 яиц на каждого россиянина. В среднем каждый житель страны съедает порядка 277 яиц в год при медицинской норме потребления 270 шт.

Лидером в России по производству яиц много лет является Ленинградская область. В минувшем году в 47-м регионе было произведено 3,5 млрд шт., это 9% объема производства яиц в России. Большую часть яиц производят птицефабрики «Синявинская», «Роскар» и агрокомплекс «Оредеж».

По данным Федеральной таможенной службы, Ленинградская область является также лидером по экспорту яйца и яичной продукции (сухой меланж, белок и желток). Рынки сбыта – Беларусь, Армения, ОАЭ, Катар, Бахрейн, Бенин.

СОЗДАНО САМОЙ ПРИРОДОЙ

«Общественный контроль» ежегодно тестирует куриные яйца разных торговых марок, представленные в торговых сетях города и области, по показателям безопасности и качества. И каждый раз убеждается в том, что куриные яйца – самый безопасный пищевой продукт на прилавке. И дело здесь не только в строгом соблюдении птицефабриками санитарных норм или добросовестности продавцов. Яйцо – само по себе уни-

кальный продукт, оно защищено от внешних факторов не только скорлупой, но и тонкой пленкой, выполняющей дополнительную бактерицидную функцию. При надлежащих условиях хранения оно практически стерильно в течение семи суток после появления на свет. Именно поэтому исследования последних лет, проведенные «Общественным контролем», показывают абсолютную микробиологическую чистоту образцов куриных яиц, приобретаемых в магазинах города: ни в одном образце до сих пор не было обнаружено ни сальмонелл, ни превышения количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ).

РАЗМЕР ИМЕЕТ ЗНАЧЕНИЕ

Если по показателям безопасности яйца соответствуют обязательным требованиям, то массе нетто, например, не всегда. Вот и на этот раз экспертиза показала, что три птицефабрики из восьми, продукция которых была отобрана Санкт-Петербургской общественной организацией «Общественный контроль» для независимой экспертизы в магазинах Северной столицы, реализуют яйца, не всегда соответствующие заявленной на упаковке категории по массе нетто.

Так, масса нетто яиц отборной категории (С0) «Экстра» ТМ «Роскар» (АО «Птицефабрика Роскар», Ленинградская обл.) из магазина «Пятерочка» по цене 140 руб./десяток фактически составила от 62,78 г до 74,59 г вместо диа-



пазона от 65 г до 74,9 г, предусмотрено для этой категории.

В той же «Пятерочке» по цене 120 руб./десяток были приобретены яйца первой категории (С1) ТМ «Волжанин» (ОАО «Волжанин», Ярославская обл.), которые также оказались легче, чем было указано на упаковке: их масса нетто составила от 53,97 г до 60,28 г вместо диапазона от 55 г до 64,9 г, предусмотрено для категории С1.

Еще более легковесными оказались яйца категории С0 от ООО «Возрождение» из Ярославской обл., приобретенные в супермаркете «Семишагофф» по цене 100 руб./десяток. Их масса нетто была от 62,42 г до 68,90 г вместо диапазона от 65 г до 74,9 г, предусмотрено для яиц этой категории.

Заглянула общественная комиссия и в магазин «Светофор». Там были обнаружены яйца второй ка-

тегории (С2) от ООО «Чебаркульская птица» (Челябинская обл.). Мало того что яйца оказались просрочены на 9 дней, так они еще продавались в потребительской упаковке по 30 шт. без всякой маркировки. Догадаться, какой категории яйца, кем и когда произведены, можно было только по этикетке на транспортной упаковке, которая находилась в противоположном конце торгового зала. Единственным достоинством этих яиц была их цена: в пересчете за десяток она составила 69 руб. Это самая низкая цена за десяток яиц среди образцов, отобранных для проведения экспертизы. Можно предположить, что ООО «Чебаркульская птица» поставила яйца в «Светофор» на исходе срока годности с большим дисконтом. Поэтому, когда видите на прилавке товар «по акции» или по заниженной цене, задайтесь

вопросом: с чем связана такая невиданная щедрость продавца?

– Реализация просроченной продукции, а также продовольственных товаров без информации для потребителя запрещена действующим законодательством, – поясняет Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – В данном случае магазин «Светофор» нарушил требования сразу двух технических регламентов – «О безопасности пищевой продукции» и «Пищевая продукция в части ее маркировки», а также ГОСТ 31654-2012, согласно которому яйцо столовое при температуре от 0°C до 20°C может храниться не более



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ЯЙЦА СТОЛОВОГО, ГОСТ, ТУ



Наименование продукта	Яйца куриные пищевые столовые «Экстра», Категория С0. ТМ «Роскар»	Яйца куриные пищевые столовые. Категория С1. ТМ «Оредеж»	Яйца куриные пищевые столовые. Категория С1 ТМ «ВВ»	Яйца куриные пищевые столовые. Категория С1. ТМ «Волжанин»	Яйца куриные пищевые столовые. Категория С1. ТМ «Птицефабрика «Синявинская»	Яйца куриные пищевые столовые. Категория С2
Производитель	АО «Птицефабрика Роскар», Ленинградская обл.	ЗАО «Агрокомплекс «Оредеж», Ленинградская обл.	ИП ГФХ Лузин В.В., Рязанская обл.	ОАО «Волжанин», Ярославская обл.	АО «Птицефабрика «Синявинская», Ленинградская обл.	ООО «Чебаркульская птица», Челябинская обл.
Нормативные документы	ТУ 01.47.21-001-00636790-2022	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012
Дата сортировки	10.07.2024	13.07.2024	13.07.2024	11.07.2024	10.07.2024	19.06.2024
Масса, количество образцов	1 уп. x 10 шт.	1 уп. x 10 шт.	1 уп. x 10 шт.	1 уп. x 10 шт.	1 уп. x 10 шт.	1 уп. x 30 шт.
Цена за 1 десяток	140-00	80-00	187-00	120-00	110-00	69-00
Место закупки	ООО «Агроторг» № 306 (магазин «Пятерочка»), Командантский пр., д. 28, корп. 1, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), Командантский пр., д. 28, корп. 1	АО «Вкусвилл», (магазин «Вкусвилл») Железнодорожный пер., д. 8	ООО «Агроторг» № 306 (магазин «Пятерочка»), Командантский пр., д. 28, корп. 1, лит. А	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Авиастроителей, д. 7, лит. А	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), пр. Пархоменко, д. 5, лит. А
Масса нетто, г (Норма/Результат)	От 65 до 74,9 / от 62,78 до 74,59	От 55 до 64,9 / от 57,37 до 63,97	От 55 до 64,9 / от 56,13 до 60,42	От 55 до 64,9 / от 53,97 до 60,28	От 55 до 64,9 / от 55,0 до 60,66	От 45 до 44,9 / от 50,29 до 58,90
Каротиноиды, мг/кг (не нормируется)	35,1	25,2	24,9	19,4	18,8	17,9
Соответствие требованиям ГОСТа, этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЮТ по массе нетто	СООТВЕТСТВУЮТ	СООТВЕТСТВУЮТ	НЕ СООТВЕТСТВУЮТ по массе нетто	СООТВЕТСТВУЮТ	НЕ СООТВЕТСТВУЮТ. Отсутствует информация на упаковке, товар с истекшим сроком годности

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

НО СТАЛИ ...ЛЕГЧЕ!

лаборатории ФГБУ «Федеральный центр по массе нетто и информации для потребителя на упаковке.

25 суток. До введения моратория на проверку бизнеса в феврале 2022 г. за подобные нарушения для юридических лиц предполагалась административная ответственность от ста до трехсот тысяч рублей. Сегодня нарушитель в лучшем случае получит предостережение о недопустимости нарушения обязательных требований.

В Управлении Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу сообщили, что магазинам «Петерочка», «Семишагофф» и «Светофор» объявлены предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований.

ГДЕ БОЛЬШЕ КАРОТИНОИДОВ?

Если требования по безопасности, маркировке и массе нетто предусмотрены действующими нормативными документами и являются обязательными, то дополнительные потребительские свойства, о которых порой заявляют изготовители на своих упаковках, не нормируются ни одним государственным стандартом, их соблюдение остается на совести изготовителя.

Одним из основных показателей качества яиц является количество в желтке каротиноидов (пигмент, характеризующий цвет

желтка, обеспечивает синтез витамина А в организме человека). Несмотря на то что их содержание ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» не регламентирует, «Общественный контроль» ежегодно оценивает этот показатель, чтобы понять, какие марки куриного яйца являются наиболее полезными для потребителя.

– Витамин А, который синтезируется организмом человека за счет каротиноидов, крайне необходим, поскольку влияет на сохранность слизистых оболочек, укрепление иммунитета, – рассказывает профессор кафедры эпизоотологии Санкт-Петербургской государственной академии ветеринарной медицины, доктор ветеринарных наук Эдуард Джавадов. – Каротиноиды предотвращают возрастную потерю зрения, в том числе катаракту.

– Каротиноиды действуют как антиоксиданты, защищают клеточные структуры от разрушения свободными радикалами, стимулируют иммунную систему, предупреждая развитие инфекционных заболе-



ваний, – отмечает Ольга Рулева, член Российской и Европейской ассоциаций эндокринологов. – Бета-каротин – важнейший среди каротиноидов, так как он наиболее эффективно усваивается и превращается в организм в витамин А. В яйце содержание каротиноидов может достигать 40 мг/кг, при этом для взрослого человека оптимальная суточная доза бета-каротина составляет 15–50 мг.

Как правило, птицефабрики не указывают содержание каротиноидов на упаковке. Из десяти упаковок яиц, отправленных «Общественным контролем» в этом году на независимую экспертизу, только одна содержала эту информацию. Так, согласно данным этикетки, яйца категории СО «Экстра» от АО «Птицефабрика Роскар» содержат каротиноидов в желтке не менее 35 мг/кг. Лабораторные исследования подтвердили, что эта информация полностью соответствует действительности, что позволяет образцу по праву занять первое место в рейтинге. Отметим также, что яйца ТМ «Роскар» оказались одними из самых дорогих (140 руб./десяток), что подтверждает правило: качественный продукт не может стоить дешево.

На второе место по содержанию каротиноидов неожиданно вышли яйца категории С1 ТМ «Оредеж»: 25,2 мг/кг. Неожиданно потому, что по результатам исследований прошлых лет содержание каротиноидов в яйцах от ЗАО «Агрокомплекс «Оредеж» (Ленинградская обл.) не превышало 9 мг/кг. При этом десяток яиц ТМ «Оредеж», обогащенный каротиноидами, в магазине «Магнит» на этот раз предлагался по вполне доступной цене: 80 руб.

На третье место по содержанию каротиноидов попали яйца из магазина «Вкусвилл» (ТМ «ВВ», ИП ГКФХ Лузин В.В., Рязанская обл.): 24,9 мг/кг. Кстати, они оказались самыми дорогими (187 руб./десяток) среди остальных участников экспертизы. Возникает вопрос: стоит ли переплачивать за ТМ «ВВ», если яйца с более высоким содержанием каротиноидов можно найти по более низкой цене?

Самыми бедными каротиноидами оказались яйца категории С1 ТМ «Праксис» (ООО «Птицефабрика «Вараксино», Московская обл.) из супермаркета «Перекресток» (13,4 мг/кг), яйца категории СО от ООО «Возрождение» из магазина «Семишагофф» (15,8 мг/кг) и яйца категории С2 от ООО «Чебаркульская птица» из магазина «Светофор» (17,9 мг/кг).

Эдуард Джавадов отмечает, что количество каротиноидов в яйце зависит от рациона питания несушки.

– Передовые птицефабрики сегодня применяют сбалансированные корма, в состав которых включены витамины, в том числе витамин А. Как правило, чем выше содержание каротиноидов, тем более яркий цвет имеет желток яйца. Однако бывают и исключения: некоторые недобросовестные птицеводы добавляют в корм несушкам пищевые красители, которые окрашивают желток в интенсивный желтый цвет, но витамин А не содержат.

ПОЛЕЗНО И ДЕТЯМ, И ПОЖИЛЫМ

Диетологи считают куриное яйцо полноценным продуктом питания, источником макро- и микронутриентов. В 100 г находится целых 13 г чистого белка! При этом его свойства отличаются от животного белка или растительного.

ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

Куриные яйца – один из самых распространенных, популярных и доступных продуктов в питании всех возрастных групп населения. В составе куриного яйца есть практически все необходимые организму витамины, микроэлементы и аминокислоты.

Так, в яйцах содержатся калий, магний, фосфор, кальций, цинк, железо, йод, молибден, марганец и другие элементы. Присутствуют витамины группы В, а также витамины А, Е, D, С и другие. Яйца богаты витамином D. Этот витамин необходим тем, кто мало времени проводит на солнце, также он незаменим для укрепления костей. Желток содержит лецитин, который нормализует работу печени, улучшает функционирование мозговых клеток, растворяет бляшки на стенках кровеносных сосудов.

Цвет яйца (белый, коричневый или бурый) зависит от породы курицы, он не влияет ни на питательную ценность продукта, ни на его вкусовые качества.

По сроку хранения яйца подразделяются на диетические (не превышают 7 суток) и столовые (их срок хранения при температуре от 0°C до 20°C – не более 25 суток). При температуре от -2°C до 0°C яйца можно хранить не более 90 суток.

На яйцах обязательно указываются вид и категория, маркировка должна быть четкой, легко читаемой: диетические – Д; столовые – С. Категорию яиц обозначают: высшая – В; отборная – О; первая – 1; вторая – 2; третья – 3.

В местах продажи яиц потребитель имеет право попросить продавца проверить их качество на специальном приборе – овоскопе.

тального. Яичный белок гораздо быстрее и легче усваивается организмом за счет своей структуры. В нем содержится полноценный набор аминокислот, являющихся сильнейшими антиоксидантами. Например, лецитин, который эффективно поддерживает здоровье печени и препятствует отложению «вредного» холестерина на сосудистых стенках.

Яичный желток – это небольшой мешочек со всеми возможными полезными веществами, которые необходимы для развития цыпленка. Съедая желток, человек получает мощный заряд витаминов и макроэлементов – в том числе полиненасыщенную жирную кислоту омега-3, фолиевую кислоту, витамины А, К, Е, В₁₂, селен, кальций, фосфор, биотин. В яйце также содержится холин, который благотворно влияет на работу нервной системы.

– В любом возрасте можно употреблять два куриных яйца в день, при этом не стоит бояться получить избыток холестерина при условии, что у человека на данный продукт нет аллергии, – подчеркивает Ольга Моденова, гастроэнтеролог высшей категории. – Даже люди в возрасте 80 и 90 лет, съедающие два яйца в день, имеют нормальный уровень холестерина. Тем, у кого сильно повышен холестерин, рекомендуется чередовать употребление в пищу яиц: целиком с желтком и без него. Именно желток, а не белок, содержит все необходимые микроэлементы – кальций, магний, натрий, цинк, а также аминокислоты – глицин и аланин, причем полезные микроэлементы сохраняются в яйце даже после его термической обработки.



ВЫБИРАЕМ И ХРАНИМ ПРАВИЛЬНО

Сегодня стало модным покупать фермерскую продукцию, в том числе яйца от деревенских кур, которые находятся на вольном выгуле. Рацион такой птицы более разнообразен, чем той, которую держат на птицефабриках и кормят только комбикормом. Поэтому яйца от домашних кур будут содержать больше микроэлементов, чем те, что производят птицефабрики, утверждает Эдуард Джавадов. Однако в то же время фермерское яйцо, в отличие от продукции, полученной промышленным способом, не проходит жесткий производственный и ветеринарный контроль, поэтому необходимость в его тщательной термической обработке возрастает.

Ольга Моденова рекомендует обращать внимание и на степень чистоты яиц: яйца, загрязненные пометом, к продаже не допускаются. Мыть яйца нужно только перед употреблением их в пищу, а не заранее перед укладкой в холодильник. Вода смывает с яйца защитную пленку, что не только укорачивает его срок хранения, но и увеличивает риск попадания в продукт патогенной микрофлоры.

Кирилл ОРЛОВ



Яйцо куриное. Категория СО	Яйца куриные пищевые столовые. Категория С1. ТМ «Праксис»
ООО «Возрождение», Ярославская обл. Расфасовано и упаковано: ООО «ТК Прогресс»	ООО «Птицефабрика «Вараксино», Московская обл.
ГОСТ 31654-2012	ГОСТ 31654-2012
12.07.2024	05.07.2024
1 уп. х 10 шт.	1 уп. х 10 шт.
100-00	125-00
ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Авиаконструкторов, д. 7, лит. А	АО «ТД Перекресток», Комендантский пр., д. 24
От 65 до 74,9 / от 62,42 до 68,90	От 55 до 64,9 / от 56,83 до 62,93
15,8	13,4
НЕ СООТВЕТСТВУЮТ по массе нетто	СООТВЕТСТВУЮТ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.



Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.
Корреспонденты – Владислав Мельник, Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

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

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

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

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

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Адрес редакции и издателя:

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

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

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

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

Номер сдан в печать фактически 30.09.2024 г. в 18.00, Выход в свет 15.10.2024 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-4796
Тираж номера 30 000 экз.

12+

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Более 70% образцов масла сливочного (14 из 19 торговых марок), приобретенных в крупных торговых сетях Петербурга и проверенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), оказались грубыми фальсификатами, в которых полностью отсутствовал молочный жир.

СКАНДАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

Согласно статистике органов государственного надзора, происшествий, связанных с выявлением поддельного сливочного масла в социальной сфере – в школах, детских садах, учреждениях здравоохранения, – происходит чаще, чем с другими продуктами питания. Однако от проверок нечестных на руку предпринимателей сегодня надежно защищают мораторий, продлеваемый Правительством РФ каждый год, и «Честный знак», который стоит на каждой поддельной пачке сливочного масла. С «Честным знаком» на упаковке такой суррогат сразу становится «легальным» и не привлекает к себе излишнего внимания госконтролеров. При этом все довольны: государство получает доходы от продажи «Честных знаков», а это миллиарды рублей в год, изготовители и торговые сети – прибыль от реализации фальсификата по завышенным ценам.

Страдают от этого не только потребители, которых очень легко ввести в заблуждение недостоверной маркировкой и яркой упаковкой, но и добросовестные изготовители, которым трудно конкурировать с жуликами из-за их демпинговых цен.

НЕ ВСЁ МАСЛО МАСЛЯНОЕ

Об увеличении недобросовестной конкуренции на рынке масла



сливочного упрямо говорит и статистика исследований «Общественного контроля». Так, согласно результатам экспертизы прошлого года, в составе семи образцов «масла» из десяти проверенных молочный жир не был обнаружен от слова «совсем», а три образца, хоть и были сделаны из молока, не соответствовали обязательным требованиям по органолептическим показателям.

Итоги экспертизы масла сливочного этого года выявили еще больше подделок на полках супермаркетов: из девятнадцати проверенных на базе ФГБУ «ВНИИЗЖ» образцов только один успешно прошел проверку, четыре образца оказались некачественными по органолептическим и физико-химическим показателям, а четырнадцать образцов были признаны фальсификатами, поскольку в их составе были обнаружены жиры немолочного происхождения.

Все поддельные образцы, как показали лабораторные исследования, по сути, являются спредами растительно-жировыми, состав которых не предусматривает наличия молочного жира. При этом на упаковках поддельного масла стоит название

«масло сливочное», обозначение ГОСТ 32261-2013 «Масло сливочное. Технические условия», что вводит потребителей в заблуждение.

ПРОГОРКЛЫЙ ЗАПАХ, ВКУС ПУСТОЙ

Согласно протоколам испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», из девятнадцати образцов масла сливочного, приобретенных в магазинах «Магнит», «Лента», «Перекресток», «Дикси», «Вкустер», «Сезон», «Семишагофф», «Верный», «Светофор» и «Мини-маркет Копейка», только пять были полностью изготовлены из коровьего молока без использования немолочных жиров. Тем не менее специалисты ФГБУ «ВНИИЗЖ» не вполне были удовлетворены качественными характеристиками некоторых из этих образцов.

Так, при органолептической оценке масла сливочного «Традиционное», м.д.ж. 82,5%, ТМ «Заботливая хозяйка» (АО «Маслосырзавод «Порховский», Псковская обл., г. Порхов), по цене 773 руб./кг из супермаркета «Перекресток» был отмечен «недостаточно выраженный привкус пастеризации».

Другой образец масла сливочного сладко-сливочного несоленого «Традиционное», м.д.ж. 82,5%, ТМ «Страна озер» (ООО «Версия», г. Санкт-Петербург), по цене 833 руб./кг из магазина «Дикси», согласно протоколу испытаний, имел «прогорклые вкус и запах».

Третий образец масла сливочного ТМ «Хозяйство Васильевой А.В.», «Фермерский продукт», м.д.ж. 82,5% (ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.), по цене 944 руб./кг из магазина «Магнит» имел «вкус и запах невыраженные, пустые».



Кроме того, информация на этикетке масла, указывающая на фермерское происхождение продукта, вводит потребителя в заблуждение, поскольку масло выработано не фермерским хозяйством, а промышленным предприятием. Таким образом, указанная информация, вынесенная на этикетку крупным шрифтом, – «Фермерский продукт» и «Хозяйство Васильевой А.В.» – не позволяет достоверно охарактеризовать данную продукцию и вводит в заблуждение потребителя, что не соответствует п. 1. ст. 4.3 ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Несвойственные вкус и запах зачастую выдают фальсификацию продукта, – говорит специалист в области качества молочной



продукции Анатолий Брусенцев. – Настоящее масло должно иметь сливочные вкус и запах. А вот салыный привкус с кислинкой свидетельствует о том, что в масле идет окисление жиров, а это представляет угрозу для организма.

Невыраженные и пустые вкус и запах были также отмечены специалистами лаборатории в образце масла сливочного «Традиционное» сладко-сливочного несоленого, м.д.ж. 82,5%, ТМ «Молочный аккорд» (ООО «Производственный комбинат Волоотовский», Новгородская обл.), приобретенного в универсаме «Вкустер 24» по цене 889 руб./кг. Кроме того, массовая доля жира образца соответствовала массовой доле жира масла сливочного «Крестьянское» (73,6%).

Массовая доля жира – тот показатель, на который потребители при выборе сливочного масла ориентируются в первую очередь. И если по факту жирность продукта

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МАСЛА СЛИВОЧНОГО, ГОСТ 32261-2013

Наименование продукта	Масло сливочное «Традиционное» в/с, 82,5%	Масло сладко-сливочное несоленое «Традиционное» в/с, 82,5%. ТМ «Добрая Милёна. Народное молоко»	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое, 82,5%. ТМ «Maito Joki»	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое в/с, 82,5%. ТМ «Вологодские традиции»	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое в/с, 82,5%. ТМ «Славянское»	Масло сливочное «Традиционное», 82,5%. ТМ «Коровка»	Масло сладко-сливочное несоленое «Традиционное» в/с, 82,5%
Производитель	ООО «МАСЖИПРОМ», г. Казань	ООО «Милково», Саратовская обл.	ООО «Курский сыродельный завод», г. Курск	ООО «Курский сыродельный завод», г. Курск	ООО «Курский сыродельный завод», г. Курск	ООО «Мосальский молочный завод», Тульская обл.	ООО «Восход», Московская обл.
Дата изготовления	19.08.2024	26.03.2024	30.03.2024	16.03.2024	23.03.2024	10.03.2024	10.03.2024
Масса, кол-во образцов	3 x 180 г	3 x 180 г	3 x 200 г	3 x 200 г	3 x 200 г	3 x 200 г	6 x 180 г
Цена за 1 кг	555 руб.	556 руб.	450 руб.	400 руб.	400 руб.	500 руб.	389 руб.
Место закупки	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинградская обл., дер. Низино, производственная зона «Марьино»	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Васи Алексеева, д. 10, лит. А	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Васи Алексеева, д. 10, лит. А	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Васи Алексеева, д. 10, лит. А	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А
Органолептика	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция недостаточно плотная и пластичная. Вкус и запах невыраженные, пустые	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах невыраженные, пустые	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция недостаточно пластичная. Вкус и запах недостаточно выраженные сливочные	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция недостаточно пластичная. Вкус и запах недостаточно выраженные сливочные	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция недостаточно пластичная. Вкус и запах невыраженные, пустые	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция недостаточно пластичная. Вкус и запах нехарактерные для сливочного масла
Массовая доля жира, %	Не менее 82,5 / 72,1±0,7	Не менее 82,5 / 71,2±0,7	Не менее 82,5 / 71,7±0,7	Не менее 82,5 / 71,3±0,7	Не менее 82,5 / 71,6±0,7	Не менее 82,5 / 70,6±0,7	Не менее 82,5 / 61,6±0,7
Массовая доля влаги, %	Не более 16,0 / 26,0±0,1	Не более 16,0 / 25,7±0,1	Не более 16,0 / 26,5±0,1	Не более 16,0 / 26,0±0,1	Не более 16,0 / 26,0±0,1	Не более 16,0 / 27,1±0,1	Не более 16,0 / 37,6±0,1
Жирнокислотный состав жировой фазы	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир в следовых количествах	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир в следовых количествах	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир в следовых количествах	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир в следовых количествах	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен
Соответствие ГОСТ 32261-2013	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

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

меньше, чем указано на этикетке, то изготовитель вводит покупателя в заблуждение. Это информация фальсификация, – отмечает профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко.



Единственным образцом, не получившим ни одного замечания, оказалось масло сливочное 82,5% ТМ «Васильково поле» (ОАО «Мытицкий молочный завод», Московская обл.), приобретенное в магазине «Верный» по цене 767 руб./кг.

«СЕМИШАГОФФ» – ЧЕМПИОН ПО ФАЛЬСИФИКАТУ

Согласно протоколам испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», четырнадцать из девятнадцати образцов масла сливочного с маркировкой ГОСТ 32261–2013, проверенных в ходе экспертизы, оказались наглыми фальсификатами, в жировой фазе которых молочный жир либо вообще не был обнаружен, поскольку полностью был замещен заменителем неизвестного происхождения, либо находился в следовых количествах.

Чемпионом по реализации поддельного сливочного масла на этот раз стала торговая сеть «Семишагофф» – в ее магазинах было приобретено сразу пять масляных суррогатов: три, изготовленных ООО «Курский сыродельный завод» (г. Курск), и два от ООО «Лав Продукт» (Московская обл.).

Несмотря на ежегодные проверки, проводимые «Общественным контролем», масляные подделки с растительными жирами от ООО «Курский сыродельный завод» под торговыми марками «Вологодские традиции», «Славянское» и «Maito Joki» по-прежнему представлены на полках магазинов «Семишагофф». Шесть лет эта торговая сеть спокойно продает спред растительно-жировой под видом масла сливочного, не боясь никакой ответственности.

Так, в образце ТМ «Вологодские традиции» по 400 руб./кг «по тра-

диции» опять молочный жир был выявлен в следовых количествах. Кроме этого, массовая доля немолочного жира составила 71,3% вместо 82,5%, указанных на упаковке, а массовая доля влаги – 26% вместо нормы «не более 16%». В другом суррогате под ТМ «Славянское» (400 руб./кг) молочного жира не оказалось вовсе, массовая доля немолочного жира составила 71,6% вместо 82,5%, указанных на упаковке, а массовая доля влаги – 26%.

Третий масляный фальсификат ТМ «Maito Joki» с содержанием молочного жира в следовых количествах отличился от своих нерадивых собратьев тем, что его вкус и запах оказались невыраженными, пустыми. Кроме того, массовая доля немолочного жира образца составила 71,7% вместо 82,5%, указанных на упаковке, а массовая доля влаги – 26,5%. При этом цена за килограмм суррогата оказалась выше – 450 руб./кг. Скорее всего, это «наценка» за «финский камуфляж» на упаковке в виде оленя – дизайн суррогата с буренкой, по мнению курских маслоделов, видимо, уже сложнее поддается монетизации.

В 2020 году на основании обращения «Общественного контроля» Роспотребнадзор провел внеплановую проверку и привлек ООО «Курский сыродельный завод» к административной ответственности на сумму 100 000 руб., – говорит Всеволод Вишневецкий. – Однако, как показала экспертиза этого года, фальсифицированное сливочное масло из Курска по-прежнему поступает в «Семишагофф».



В этой же торговой сети прописался и другой известный фальсификатор сливочного масла – ООО «Лав Продукт», который предлагает свой суррогат по более «честной» цене – около 300 руб./кг. Так, в масляной подделке ТМ «Деревенская буренка» с изображением коровы на упаковке (стандартная пачка массой нетто 180 г) полностью отсутствовал молочный жир. Кроме того, массовая доля не-

молочного жира образца составила 73,7% вместо 82,5%, указанных на упаковке, а массовая доля влаги – 23,5% вместо нормы «не более 16%». Вкус и запах образца, по оценке специалистов лаборатории, были невыраженными, пустыми.

Пожожими оказались показатели и у фальсификата под тем же брендом «Деревенская буренка» в виде бруска массой нетто 500 г: молочный жир не обнаружен, массовая доля немолочного жира – 73,5%, а массовая доля влаги – 24,1%. Вкус и запах образца были признаны нехарактерными для сливочного масла, а консистенция – недостаточно плотной.

Плотность сливочного масла зависит от того, какие жиры содержатся в масле, – продолжает Анатолий Брусенцев. – Если в продукте содержится только молочный жир, то он в холодильнике будет твердым, а если в составе растительные жиры, особенно жидкие масла – кукурузное или кокосовое, то это масло даже при нулевой температуре останется мягким.

«ЛАВ ПРОДУКТ»: МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН

Как показала экспертиза, ООО «Лав Продукт» распространяет свой масляный фальсификат не только через сеть «Семишагофф», но и через другие торговые сети – например, «Сезон» и «Светофор».

Так, в магазине «Светофор» по цене 268 руб./кг был обнаружен суррогат без молочного жира массой нетто 500 г. ТМ «Молочная магия» с нехарактерными для сливочного масла вкусом и запахом, а в магазине «Сезон» – аналогичный фальсификат массой нетто 180 г. ТМ «Купавушка» с невыраженными и пустыми вкусом и запахом по цене 583 руб./кг. Дополнительная проверка этого масла, проведенная на базе испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», структурном подразделении СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», подтвердила, что масло ТМ «Купавушка» фальсифицировано жирами немолочного происхождения.

В том же магазине «Сезон» был обнаружен еще один фальсификат сливочного масла без молочного жира – суррогат 82,5% ТМ «Коровка» (ООО «Мосальский молочный завод», Тульская обл.) по цене 500 руб./кг. Вкус и запах масляной подделки оказались невыраженными, пустыми, массовая доля влаги составила 27,1% вместо нормы «не более 16%», а массовая доля немолочного жира – 70,6%.

О ЧЕМ СИГНАЛИТ «СВЕТОФОР»?

Сеть «Светофор», как и сеть «Семишагофф», отличается низкой социальной ответственностью по отношению к потребителям. Это не раз было доказано в ходе проверок, проводимых «Общественным контролем». Вот и сейчас в ходе рейда в сети «Светофор», кроме суррогата от ООО «Лав Продукт», были обнаружены еще два образца поддельного сливочного масла разных изготовителей. Так, в масле «Крестьянское» 72,5% (ООО «Горизонт», Брянская обл.) по цене 213 руб./кг молочный жир отсутствовал от слова «совсем». Кроме того, массовая доля влаги составила 48,0% вместо нормы «не более 25%», а массовая доля немолочного жира неизвестного происхождения оказалась всего 50%! Вкус и запах образца были признаны нехарактерными для сливочного масла.

Если внимательно изучить этикетку суррогата от ООО «Горизонт», то можно заметить, что местом его нахождения является до боли знакомый по экспертизам «Общественного контроля» поселок Локоть в Брянской области, где располагается ООО «Брасовские сыры», известное своей системной фальсификацией молочных продуктов, в том числе сыра и стуженного молока. Значит, теперь и масло сливочное подделывают, только прячут его под вывеской другого юридического лица.

Отсутствовал молочный жир еще в одной масляной подделке из «Светофора» – масле «Традиционное» 82,5% ТМ «Сливочная

Страна» (ООО «Сливочная Страна», Московская обл.) по цене 216 руб./кг. Кроме того, массовая доля влаги образца зашкалила и составила 28,1% вместо нормы «не более 16%», а массовая доля жира оказалась всего 68%. Вкус и запах суррогата также были признаны нехарактерными для сливочного масла.

«ВЕРНЫЙ»: ПРОГОРКЛЫЙ ВКУС И ПЛЕСЕНЬ

Как показала проверка, проведенная «Общественным контролем», ООО «Брасовские сыры» торгует поддельным сливочным маслом не только под прикрытием ООО «Горизонт», но и, например, ООО «Молсбыт», которое зарегистрировано там же в поселке Локоть Брянской обл. Так, массовая доля влаги суррогата масла 82,5% без молочного жира с прогорклыми вкусом и запахом от ООО «Молсбыт», приобретенного в магазине «Верный», составила 25,2% вместо нормы «не более 16%», а массовая доля заменителя молочного жира – 71,7%. Помимо того, на поверхности продукта была обнаружена плесень. При этом продавался фальсификат по цене качественного «Крестьянского» масла 72,5% – 556 руб./кг.

Далее в магазине «Верный» по аналогичной цене был обнаружен еще один фальсификат сливочного масла 82,5% со следами молочного жира ТМ «Добрая Милена. Народное молоко» (ООО «Милково», Саратовская обл.). Вкус и запах суррогата оказались невыраженными, пустыми, массовая доля влаги составила 25,7% вместо нормы «не более 16%», а массовая доля заменителя молочного жира – 71,2%.

ООО «Милково» – одно из многочисленных юридических лиц ООО «Балаковский молочный комбинат» (Саратовская обл.), который многие годы безнаказанно изготавливает и распространяет по торговым сетям нашей страны поддельную молочную продукцию под разными торговыми марками.

Окончание на стр. 8

Масло сливочное «Традиционное» в/с, 82,5%	Масло сладко-сливочное несоленое «Традиционное» в/с, 82,5%. ТМ «Сливочная Страна»	Масло сливочное «Крестьянское» в/с, 72,5%	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное соленое в/с, 82,5%. ТМ «Молочная магия»	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое в/с, 82,5%. ТМ «Купавушка»	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое в/с, 82,5%. ТМ «Деревенская буренка»	Масло сливочное сладко-сливочное несоленое «Традиционное» в/с, 82,5%. ТМ «Деревенская буренка»
000 «Молсбыт», Брянская обл.	000 «Сливочная Страна», Московская обл.	000 «Горизонт», Брянская обл.	000 «Лав Продукт», Московская обл.	000 «Лав Продукт», Московская обл.	000 «Лав Продукт», Московская обл.	000 «Лав Продукт», Московская обл.
16.02.2024	21.03.2024	29.02.2024	06.03.2024	21.03.2024	19.03.2024	19.03.2024
3 x 180 г	1 x 500 г	1 x 500 г	1 x 500 г	3 x 180 г	2 x 500 г	3 x 180 г
556 руб.	216 руб.	213 руб.	268 руб.	583 руб.	300 руб.	306 руб.
000 «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5	000 «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ленинский пр., д. 144, корп. 2, лит. А	000 «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ленинский пр., д. 144, корп. 2, лит. А	000 «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ленинский пр., д. 144, корп. 2, лит. А	000 «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	000 «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Васи Алексева, д. 10, лит. А	000 «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Васи Алексева, д. 10, лит. А
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Внешний вид и консистенция: на поверхности масла обнаружена плесень. Вкус и запах прогорклые	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах нехарактерные для сливочного масла	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция недостаточно пластичная. Вкус и запах нехарактерные для сливочного масла	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах нехарактерные для сливочного масла	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция недостаточно плотная и пластичная. Вкус и запах невыраженные, пустые	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция недостаточно плотная и пластичная. Вкус и запах нехарактерные для сливочного масла	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус и запах невыраженные, пустые
Не менее 82,5 / 71,7±0,7	Не менее 82,5 / 68,0±0,7	Не менее 72,5 / 50,0±0,7	Не менее 82,5 / 82,9±0,7	Не менее 82,5 / 82,0±0,7	Не менее 82,5 / 73,5±0,7	Не менее 82,5 / 73,7±0,7
Не более 16,0 / 25,2±0,1	Не более 16,0 / 28,1±0,1	Не более 25,0 / 48,0±0,1	Не более 16,0 / 13,9±0,1	Не более 16,0 / 16,0±0,1	Не более 16,0 / 24,1±0,1	Не более 16,0 / 23,5±0,1
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КОРОВА И «ЧЕСТНЫЙ ЗНАК» НА ПАЧКЕ – ЕЩЕ НЕ ПРИЗНАК СЛИВОЧНОГО МАСЛА!

Окончание.
Начало на стр. 6–7

Так, только в этом году «Общественный контроль» выявил сразу четыре образца поддельного ультрапастеризованного молока из Саратовской области под брендами «Молочный терем», «Натуральный продукт», «Крошечка Хаврошечка» и «Добрая Милёна» в торговых сетях «Дикси», «Магнит», «Верный» и «Семишагофф». Изготовителями поддельного молока значатся на упаковках ООО «Милкснаб», ООО «МолСнабРегион» и ООО «Экопищпром», которые зарегистрированы по адресу ООО «Балаковский молочный комбинат».

Третьим фальсификатом из магазина «Верный» стало сливочное «Традиционное» 82,5% по цене 555 руб./кг от ООО «МАСЖИПРОМ», изготовленное, судя по этикетке, по ГОСТ 32261–2013 в г. Казани. Образец не соответствовал ГОСТу не только по жирнокислотному составу (молочный жир в следовых количествах, значительное превышение пальмитиновой кислоты), но и по физико-химическим показателям. Так, массовая доля жира оказалась всего 72,1%, а массовая для влаги – 26% вместо нормы «не более 16%».

РАСТИТЕЛЬНЫЙ ЖИР, ЗАМЕШАННЫЙ НА ВОДЕ

Экспертиза показала, что уважаемые, на первый взгляд, торговые сети также не прочь заработать на фальсификате. Например, в торговой сети «Лента» был обнаружен еще один масляный суррогат без молочного жира, изготовленный ООО «Восход» (Московская обл.) по цене 389 руб./кг. Продукт обладал нехарактерными для сливочного масла вкусом и запахом. Кроме того, массовая доля влаги фальсификата зашкаливала

и составила 37,6% вместо нормы «не более 16%», а массовая доля жира – 61,6% вместо 82,5%, указанных на упаковке. Фальшивое масло от ООО «Восход» было также обнаружено в торговой сети «Сезон» и магазине «Мини-маркет Копейка».

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Как сообщили в Россельхознадзоре, предостережения о недопустимости нарушения обязательных требований объявлены ООО «Лав Продукт», ООО «Восход», ООО «Сливочная Страна», ООО «Производственный комбинат Волотовский», ООО «Старорусское молоко», ООО «Милково», ООО «Горизонт», ООО «Молсбыт», ООО «Мосальский молочный завод».

В ведомстве отметили, что по фактам фальсификации молочной продукции в отношении ООО «Милково» (Саратовская обл.) в декабре 2023 года по требованию прокуратуры Саратовской области была проведена внеплановая проверка, по итогам которой в 2024 году подан иск в Арбитражный суд Саратовской области.

В ходе административного расследования в отношении ООО «Курский сыродельный завод» установлено несоответствие образцов масла сливочного торговых марок ТМ «Вологодские традиции», ТМ «Maito Joki» и «Славянское» по массовой доле влаги и по массовой доле жира.

Также Россельхознадзор признал недействительными восемь деклараций о соответствии на продукцию ООО «Лав Продукт», ООО «Восход», ООО «Сливочная Страна», ООО «Горизонт», ООО «Молсбыт» и ООО «Милково».

Кирилл ОРЛОВ

Осторожно,
фальсификат!

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

«Митёк» – полезные молочные продукты из Гатчины

Торговая марка «Митёк» известна поклонникам молочных продуктов с 1999 года. Она сразу стала популярна благодаря глазированным сыркам, которые впервые в Петербурге начали выпускать на производственных площадях фабрики мороженого «Петрохолд». Спустя четверть века сырки «Митёк» – по-прежнему единственные, которые производятся в Санкт-Петербурге и Ленинградской области, правда, теперь на другой площадке под Гатчиной.

КОРОТКИЙ СОСТАВ

После строительства молочного завода в Гатчинском районе владелец торговой марки «Митёк» компания «Молпром» расширила свой ассортимент и теперь, кроме глазированных сырков, предлагает потребителям линейку традиционных молочных продуктов, сделанных в соответствии с требованиями ГОСТа из свежего молока, произведенного на местных фермах.

Близость предприятия к Петербургу позволяет доставлять свежие продукты из натурального молока в день производства, поэтому вся продукция изготавливается без использования консервантов и химических добавок, увеличивающих сроки годности.

Молочные продукты «Митёк» имеют короткие сроки хранения – до 7 суток. Собственная лаборатория ежедневно осуществляет производственный контроль качества молока, поступающего с молочных ферм Гатчинского района. На предпри-



ятии работают опытные специалисты в области переработки молока, получившие образование в профильных образовательных учреждениях.

«МОЖНО ПОКУПАТЬ!»

Продукция «Митёк» пользуется высоким спросом не только у рядовых потребителей, но и у перерабатывающих предприятий, таких как «Фацер», «Булочно-кондитерский комбинат «Коломенский», «Хлебный завод «Арнаут», молочный комбинат «Галактика», торговых сетей «О'КЕЙ», «Магнит» и многих других локальных ритейлеров, которые выбрали «Молпром» в качестве надежного партнера по поставкам молочного сырья и готовой продукции.

Высокое качество торговой марки «Митёк» недавно было подтверждено в ходе Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», итоги которого были подведены на 33-й Международной агропромышленной выставке-ярмарке «Агрорусь». Звания лауреата в номинации «Молочная продукция» была удостоена ряженка 3,5% ТМ «Митёк», изготовленная в соответствии с ГОСТ 31455-2012. Эксперты конкурса, представляющие ведущие исследовательские и научные учреждения Северо-Западного федерального округа, особо отметили консистенцию ряженки, а также ее приятные вкус и запах.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ГЛАВПРОДУКТ
Качество
КАЧЕСТВО

МЯСО ТУШЕНОЕ
МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ
ГОТОВЫЕ БЛЮДА

ГОСТ

ВЫСОКОЕ
КАЧЕСТВО

