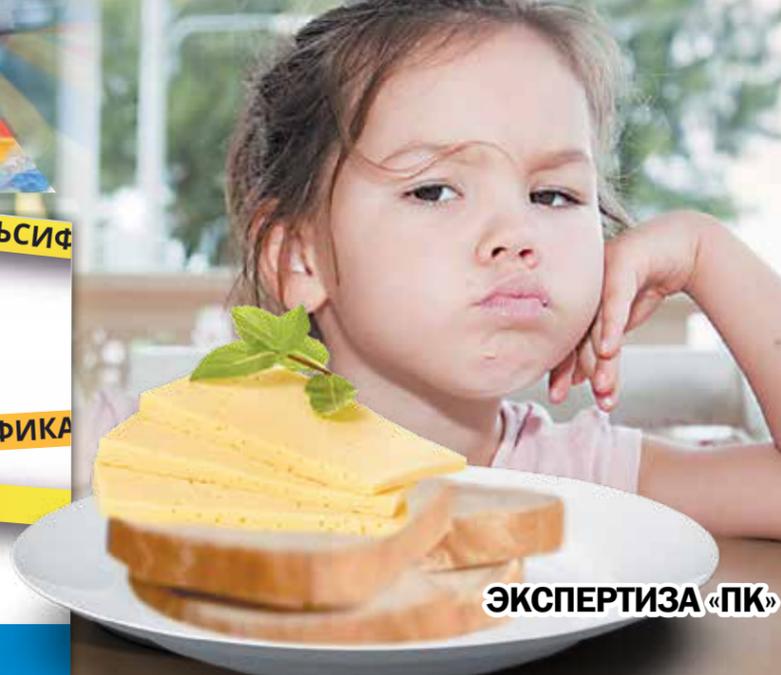


## В ДЕШЕВОМ СЫРЕ ВМЕСТО МОЛОЧНОГО ЖИРА – РАСТИТЕЛЬНЫЙ!



40% полутвердых сыров, проверенных «Общественным контролем» в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), оказались откровенными подделками без молочного жира. Еще 40% получили замечания из-за несоответствия обязательным требованиям по массовой доле жира и массовой доле влаги. И только 20% образцов сыра прошли экспертизу без серьезных замечаний.

СТР. 6–7



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

### ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

#### ФГБУ «ВНИИЗЖ»: агропром наращивает экспорт

Россия с каждым годом наращивает производство и экспорт сельхозпродукции. Однако, чтобы успешно осваивать новые рынки сбыта, необходимо соответствовать требованиям стран-экспортеров. В Северо-Западном регионе поддержку сельхозпроизводителям в развитии их экспортного потенциала оказывает Северо-Западный филиал ФГБУ «ВНИИЗЖ».



СТР. 2

### ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЯ



#### 14 ноября – Всемирный день курицы

Этот замечательный праздник отмечается ежегодно каждый второй четверг ноября и призван привлечь внимание к курице, составляющей важную часть человеческого рациона. Курицу по праву можно считать королевой любого застолья почти во всех странах мира. В курином мясе невысокое содержание жиров, поэтому оно – важнейший компонент диетического питания. О десяти удивительных фактах о курице и курином мясе читайте на

СТР. 3

### ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

#### Изготовители пельменей экономят на начинке и завышают категорию

Чем больше мяса в пельменях, тем они сытнее и вкуснее. Однако, как показала экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», некоторые изготовители пельменей с маркировкой «ГОСТ 33394-2015» не соблюдают требования государственного стандарта по количеству начинки, а другие, выпуская низкокачественную продукцию по техническим условиям, недостоверно указывают категорию мясных полуфабрикатов на упаковке.



СТР. 4–5

### ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



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

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ



## Риеты «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» – вкусный и полезный перекус каждый день!

Петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» не перестает радовать своих поклонников новинками. Теперь гурманы могут оценить не только овощные риеты из морской капусты, но также недавно появившиеся в супермаркетах рыбные риеты с разными вкусами.

#### ПРОБУЙ И НАСЛАЖДАЙСЯ!

Риет – это традиционная французская закуска из мяса или рыбы, напоминающая паштет. Риеты «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» – результат тщательного подбора ингредиентов и многочисленных дегустаций. Они станут ярким акцентом в вашем меню и по-

дойдут для самых разных случаев: от семейного завтрака до праздничного фуршета.

При производстве рыбных риетов компания использует только натуральные ингредиенты и применяет щадящую обработку сырья, делая акцент на сохранении полезных свойств продуктов, их безопас-

ности, качестве и обеспечении длительных сроков годности.

Пробуйте риеты «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» и открывайте для себя разные яркие вкусы:

- Риет «Красная рыба с соусом песто» отличается выраженным ароматом копчения и пряным послевкусием, за которое отвечает букет специй. Идеален с ломтиком ржаного хлеба и свежей зеленью.
- Риет «Красная рыба с кокосовым молоком» – аппетитный рыбный паштет с кусочками красной рыбы для поклонников азиатской кухни.
- Риет «Белая рыба с томатами и травами» – приятная



консистенция с выраженными кусочками рыбы в структуре. Отлично сочетается с тостами, тарталетками и несладкими блинчиками.

- Риет из скумбрии с перцем на гриле – рыбная закуска

со вкусом печеного перца, имеет гармоничный аромат с нотой копчения.

#### ПОЛЬЗА ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ

Риеты «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» имеют удобную упаковку – всего 140 г. Они не содержат консервантов, хранятся в закрытом виде при соблюдении температурных режимов 4 месяца. Удивлены? Такой срок годности достигается за счет пастеризации, которая позволяет сберечь все полезные свойства продукта. Но после вскрытия

упаковки риет нужно употребить в течение 48 часов. Закуска идеально подойдет не только для бутербродов – ее можно также завернуть в лаваш, добавив, например, еще зелени. Риет подойдет и в качестве дополнительного гарнира ко вторым блюдам. Пробуйте, экспериментируйте, наслаждайтесь!

Анна ШЕВЕЛОВА



## ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ



# ФГБУ «ВНИИЗЖ»: помогаем производителям открывать новые рынки сбыта



Россия с каждым годом наращивает производство сельхозпродукции и по итогам прошлого года заняла 17-е место в рейтинге мировых экспортеров продовольствия. Как недавно заявила министр сельского хозяйства РФ Оксана Лут, в физическом объеме Россия уже сейчас превышает показатели прошлого года на 7%. По итогам 2023 г. наибольший объем агроэкспорта отправился в Китай – на сумму 8,8 миллиарда долларов. Следом расположились Турция – 5,2 миллиарда и Египет – 3,2 миллиарда. Замкнули топ-5 стран Казахстан и Индия с объемом импорта сельхозпродукции из России в 3,1 миллиарда и 1,3 миллиарда долларов соответственно. Всего в прошлом году Россия продала за рубеж 100 миллионов тонн агропродукции.

Выход на новые зарубежные рынки требует от российских производителей не только строгого соблюдения отечественных стандартов, но и повышенного внимания к требованиям стран-экспортеров. И здесь без помощи специалистов не обойтись.

В Северо-Западном регионе поддержку сельхозпроизводителям в развитии их экспортного потенциала оказывает Северо-Западный филиал ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»).

Среди приоритетных направлений деятельности филиала – оценка соответствия отечественной и импортной пищевой продукции животного и растительного происхождения, продовольственного сырья, кормов и кормовых добавок, ветеринарных препаратов, зерна и продуктов его переработки, подкарантинной продукции, семян сельскохозяйственных растений, посадочного материала, удобрений, объектов окружающей среды (почва, грунт) для целей контроля качества и безопасности.

Этой важной работой в составе Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» занимается Северо-Западный орган инспекции. О том, с какими новыми вызовами приходится сталкиваться при продвижении сельхозпродукции отечественных производителей на зарубежные рынки, редакция «ПК» попросила рассказать начальника Северо-Западного органа инспекции Елену Ермакову.

– Елена Владимировна, какие услуги Орган инспекции оказывает предприятиям аграрного и перерабатывающего сектора?

– Органы инспекции – это аккредитованные в национальной системе аккредитации юридические лица, которые уполномочены проводить оценку соответствия проверяемых объектов регламентам, стандартам, техническим требованиям, схемам инспекции или условиям контрактов.

Если для проведения оценки необходимы лабораторные исследования, по согласованию с заказчиком мы делаем отбор проб продукции. Также осуществляем работы по обоснованию сроков годности продукции с последующим оформлением экспертного заключения по направлению «Пищевая продукция». Экспертная оценка сроков годности пищевых продуктов проводится по показателям качества и безопасности.

Оценка соответствия проводится согласно требованиям нормативно-технических документов, в том числе технических регламентов Таможенного союза, Евразийского экономического союза, ГОСТов, карантинных фитосанитарных требований и других нормативных документов на объекты инспекций.

– Для чего проводится экспертная оценка и кто ее проводит?

– Задача Органа инспекции – произвести оценку соответствия характеристик объекта экспертизы требованиям нормативной документации.

Например, при отгрузке крупной партии зерна покупатель, желая убедиться в соответствии продукции показателям качества и безопасности, а также условиям контракта, привлекает третью сторону – Орган инспекции, который должен дать оценку соот-



ветствия зерна установленным требованиям.

В случае выявления пищевого фальсификата Россельхознадзор также привлекает Орган инспекции для экспертной оценки с целью дальнейшего принятия решения о судьбе партии некачественной продукции. Например, недавно в рамках плановой проверки торгового предприятия Россельхознадзором был выявлен факт фальсификации творога производителем: по массовой доле жира и жирнокислотному составу продукция не соответствовала заявленным значениям на упаковке.

Итоговым документом или результатом экспертной оценки является заключение эксперта, оформленное в виде заключения, акта или протокола. Экспертную оценку проводит эксперт – компетентный для проведения оценки специалист, имеющий достаточный уровень знаний в конкретной области и опыт работы в оценке соответствия не менее 3 лет.

– Прежде чем начать производить продовольственный товар, изготовитель должен установить для него срок годности. Оказываете ли вы помощь в этом вопросе?



– Одной из востребованных услуг Северо-Западного органа инспекции является подтверждение сроков годности пищевых продуктов. Данная услуга предоставляется при постановке на поточное производство новых видов товаров, а также для их государственной регистрации и при разработке нормативных документов – например, технических условий.

Согласно Федеральному закону № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», пищевые продукты, для которых не установлен срок годности, не могут находиться в обороте.

Срок годности – это временной интервал, на протяжении которого пищевая продукция должна сохранять первоначальные органолептические и физико-химические характеристики, оставаться безопасной и качественной.

Данный период устанавливается производителем. Подтверждение сроков годности – это независимая экспертиза, позволяющая установить соответствие обязательным требованиям заявленных и фактических гигиенических и других характеристик на протяжении указанных временных отрезков.

Положительный результат комплексных лабораторных исследований свидетельствует о сохранении качества и соблюдении требований безопасности при употреблении продовольствия на протяжении указанного периода.

Подтверждение сроков годности пищевых продуктов предполагает хранение проб при определенных условиях и исследование происходящих изменений в органолептических свойствах, физико-химических и микробиологических показателях. Для каждого вида пищевого продукта эти показатели нормируются.

Важными параметрами исследований являются периодичность, расчет количества проб, необходимых для проведения исследований в определенных контрольных точках на основании программы, составленной специалистом Органа инспекции. По окончании проведения испытаний результаты оцениваются. Срок годности продукта признается обоснованным, если все контролируемые показатели дали отрицательные

результаты, исследовано не менее трех товарных партий, выполнена программа хранения образцов при заданных условиях: время, температура, влажность.

На основании полученных в ходе исследований данных заявителю выдается официальное экспертное заключение.

Орган инспекции оперативно выполняет заявки, предоставляет консультации по вопросам подтверждения сроков годности и выдает достоверные заключения о сроках годности, которые имеют юридическую силу для контролирующих и регулирующих органов.

– По каким еще направлениям Орган инспекции оказывает поддержку сельхозпроизводителям?

– По многим, но отдельно хотелось бы остановиться на вопросах, связанных с внедрением системы пищевой безопасности ХАССП. Это система, позволяющая проводить анализ рисков и выявлять критические контрольные точки на пищевых производствах. Она является эффективным инструментом управления, который используется для защиты предприятия при продвижении на рынке пищевых продуктов и защите производственных процессов от биологических, химических, физических и других рисков загрязнения.

Согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», с 15 февраля 2015 г. в России система ХАССП должна быть внедрена во всех компаниях и предприятиях, которые заняты в сфере производства, фасовки пищевой продукции, а также общественного питания.

Система ХАССП – это система менеджмента, предназначенная для обеспечения безопасности

производственных процессов, а также снижения рисков, которые могут возникнуть в процессе производства и реализации продукции. Согласно требованиям системы ХАССП, изготовители и продавцы обязаны осуществлять процессы, связанные с производством, хранением, перевозкой и реализацией пищевой продукции, таким образом, чтобы она соответствовала требованиям, установленным к ней Техническими регламентами Таможенного союза.

Изготовители обязаны разрабатывать, внедрять и поддерживать основанные на принципах ХАССП ряд процедур. К ним относятся: выбор необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции технологических процессов производства; выбор последовательности и поточности технологических операций производства с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции; определение контролируемых этапов технологических операций на этапах производства пищевой продукции в программах производственного контроля.

– Насколько принцип «одно-го окна» повышает эффективность вашей работы?

– Северо-Западный филиал ФГБУ «ВНИИЗЖ» представлен аккредитованной испытательной лабораторией, Органом инспекции, Органом по сертификации, Органом земельных правоотношений, что позволяет оказывать широкий спектр услуг в режиме «одного окна».

Такой подход снижает время решения многих производственных вопросов и задач, позволяет ежедневно анализировать свою работу и повышать качество оказываемых услуг.

Владислав МЕЛЬНИК

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ  
ФГБУ «ВНИИЗЖ»



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

Режим работы: с 9:00 до 17:45, ежедневно.

Тел.: +7 (812) 630-20-69 (доб. 167, 126, 197, 200, 158),  
8-800-600-52-36

Моб. тел.: +7 (921) 845-69-09

E-mail: general@vetlab.spb.ru; oi@vetlab.spb.ru  
www.ariah.ru

# 14 НОЯБРЯ – ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ КУРИЦЫ

Курицу по праву можно считать королевой любого застолья почти во всех странах мира. В ее мясе невысокое содержание жиров, поэтому оно – важнейший компонент диетического питания. Кроме того, куриное мясо относительно недорого стоит, и его легко готовить. И не случайно, что любители курицы придумали такой замечательный праздник, объединяющий как потребителей, так и производителей этого незаменимого сегодня источника пищи. Так уж повелось, что Всемирный день курицы отмечается ежегодно каждый второй четверг ноября и призван привлечь внимание к курице, составляющей важную часть человеческого рациона.



## 10 УДИВИТЕЛЬНЫХ ФАКТОВ О КУРИЦЕ И КУРИНОМ МЯСЕ

- 1 По данным Продовольственной организации ООН (ФАО ООН), на Земле сейчас живет около 26 млрд кур – это больше, чем людей, в 3 раза. Лидером по выращиванию кур является Китай – 5 млрд в год, Россия производит в 10 раз меньше.
- 2 Больше всех в мире мяса птицы съедают американцы. Россия – на одиннадцатом месте: ежегодно наша страна потребляет примерно 11 млн тонн мяса в убойном весе. Этот объем включает все виды товарного мяса, полуфабрикаты и готовые мясные изделия. Среднестатистический житель России в течение года съедает 33 килограмма куриного мяса – это примерно 20 тушек курицы в год.
- 3 В России ежегодно получают около 44 млрд куриных яиц.
- 4 В мире известно около 700 пород кур, которые различаются по окраске, особенностям разведения и направлению использования, однако в европейском стандарте по птицеводству зарегистрировано всего 180 пород.
- 5 Цвет куриного яйца зависит от породы. Помимо традиционно белых и коричневых, бывают голубые

- и зеленые. В России куриные яйца подразделяются на столовые (буква С) и диетические (буква Д) в зависимости от срока хранения; кроме того, они различаются по массе. Бывают яйца высшей категории (75 г и более), отборные, первой, второй и третьей категорий. Некоторые производители выпускают яйца, обогащенные селеном или йодом.
- 6 Куры далеко не так примитивны, как мы думаем. Исследования показали, что эти птицы умеют считать, способны коммуницировать между собой и даже испытывать эмоции.
- 7 В курином мясе содержится много витаминов и минералов: А, группа В (особенно много В<sub>3</sub>, который необходим для нормальной работы кишечника, сердца и нервной системы), фосфор, калий, магний, натрий, железо, кобальт, селен, хром, цинк и некоторые другие. Кроме того, куриное мясо – ценнейший источник легкоусвояемого белка. Он очень важен для организма: помогает формировать клетки и ткани, поддерживает работу иммунной системы и обменные процессы.
- 8 Куриное мясо – одно из немногих, разрешенных в меню при диабете и болезнях печени. Оно усваивается

намного легче, чем свинина, говядина и баранина, и не раздражает стенки кишечника (при правильном приготовлении), поэтому его зачастую рекомендуют включать в меню пациентов, страдающих заболеваниями ЖКТ.

9 Куриное мясо крайне редко становится причиной аллергических реакций – таких случаев зарегистрировано совсем немного, и связаны они больше не с курами, а с химикатами, которые используют недобросовестные производители.

10 Блюдо «цыпленок табака» никак не связано с табаком. Правильное название – «цыпленок тапака», а «тапака» – грузинская сковорода с крышкой.

## НАША ПТИЦА

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

Одним из ведущих поставщиков куриного мяса высокого качества на столы петербуржцев сегодня является «Санкт-Петербургская куриная компания», имеющая современные линии по переработке полуфабрикатов из мяса птицы, складские помещения и логистику, которые позволяют обеспечивать потребителей свежими и полезными куриными полуфабрикатами, соответствующими всем необходимым требованиям. Спрашивайте в супермаркетах продукцию «Санкт-Петербургской куриной компании» и создавайте свои незабываемые кулинарные шедевры, радуя близких и друзей.

Алиса САВЕЛЬЕВА



# ЦЕЗАРЬ®

- ПРОИЗВЕДЕНЫ ПО ГОСТ
- МНОГО СОЧНОЙ МЯСНОЙ НАЧИНКИ
- ТРАДИЦИОННАЯ РЕЦЕПТУРА

...и НИЧЕГО ЛИШНЕГО!



## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Замороженные мясные полуфабрикаты – находка для тех, кто ценит свое время и предпочитает по вечерам не перегружать себя хлопотами на кухне. В глазах не очень разборчивых в еде потребителей быстрая и простая в приготовлении, манящий аромат специй и усилителей вкуса дают пельменям неоспоримые преимущества перед другими блюдами.

Однако, как показала экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), некоторые изготовители пельменей с маркировкой «ГОСТ 33394-2015» не соблюдают требования государственного стандарта по количеству начинки, а другие, выпуская низкокачественную продукцию по техническим условиям, недостоверно указывают категорию мясных полуфабрикатов на упаковке.

## НОРМАТИВНАЯ БАЗА

Выбирая пельмени, которые подорожали за год в среднем на 45%, потребитель стремится угадать, в каких больше мяса и натуральный состав. Если бы изготовители указывали на упаковках соотношение начинки и теста, было бы проще, но закон не обязывает мясопереработчиков это делать. Поэтому экспертиза «Общественного контроля» сегодня единственный источник информации о подлинном качестве замороженных полуфабрикатов, представленных в торговых сетях Петербурга.

Несколько лет назад изготовителям предложили выпускать пельмени по ГОСТ 33394-2015 «Пельмени замороженные. Технические условия», согласно которому массовая доля начинки в пельменях должна быть не менее 50%. Но, как показали результаты очередной проверки, слепо доверять значку «ГОСТ» на этикетке сегодня нельзя.

## ГДЕ БОЛЬШЕ МЯСА?

Для проведения экспертизы были приобретены пельмени вось-

# ИЗГОТОВИТЕЛИ ПЕЛЬМЕНЕЙ НА НАЧИНКЕ И ЗАВЫШАЮТ



ми торговых марок в трех предприятиях торговли: «О'КЕЙ», «Магнит» и «Сезон». Пять образцов были изготовлены по ГОСТ 33394-2015, один – по стандарту организации (СТО), а на упаковке двух образцов вообще отсутствовала информация о нормативном документе, в соответствии с которым продукт изготовлен.

Перед испытательной лабораторией была поставлена задача проверить пельмени по показателям безопасности и по количеству начинки. Согласно протоколам испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», все восемь образцов соответствовали обязательным микробиологическим требованиям: в них не было обнаружено бактерий группы кишечных палочек (БГКП), а также превышения допустимого количества мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов (МАФАнМ), свидетельствующих о нарушении санитарных норм в процессе производства, при хранении, перемасовке, транспортировке или реализации в магазине.

Если по показателям безопасности все пробы пельменей соответствовали норме, то по параметрам качества и маркировке к двум образцам у специалистов ФГБУ «ВНИИЗЖ» и «Общественного контроля» возникли вопросы.

Так, пельмени «Домашние» ТМ «Сальников» (ООО ТД «МО-

РОЗКО», Алтайский край) с маркировкой «ГОСТ 33394-2015», приобретенные в универсаме «Сезон», имели недостаточное количество начинки: 47,8% вместо 50%. Правда, если применить в пользу изготовителя погрешность (около 4,5%), предусмотренную ГОСТом, норма по начинке будет выполнена. Однако потребитель, выбирающий пельмени по ГОСТ 33394-2015 по цене 536 руб./кг, вправе рассчитывать на полное соответствие продукции стандарту без какой-либо погрешности.

## А ПЕЛЬМЕНИ-ТО НЕ ФЕРМЕРСКИЕ!

Другим образцом, в очередной раз не подтвердившим заявленные потребительские свойства, стал образец пельменей «Домашние» ТМ «А.Н. Герасименко» (АО «Эволюция питания», г. Санкт-Петербург) из гипермаркета «О'КЕЙ». На упаковке этих пельменей не был указан нормативный документ, в соответствии с которым произведен продукт. Изготовитель ограничился только значком ЕАЭС, что означает лишь соответствие продукта нормам Технических регламентов Таможенного союза, содержащих требования к безопасности продукции и ее маркировке. При этом технические характеристики замороженных полуфабрикатов содержатся во внутренних

документах изготовителя, которые АО «Эволюция питания» решило не указывать на упаковке. Почему? Ответ прост: чтобы органам государственного контроля и потребителям было сложнее оценить качество выпускаемой продукции.

Однако «Общественный контроль» в прошлом году уже проверял эти пельмени и выяснил, что в технических условиях изготовителя заявлена массовая доля начинки не менее 50%. В то же время по результатам экспертизы 2023 г. фактическое количество начинки оказалось 46,9%, а по результатам нынешней – 48,8%. В компании в прошлом году допущенное отклонение от нормы объяснили «техническими особенностями ручного производства» и сослались на то, что в ТУ заложена погрешность ±5%. То есть формально пельмени соответствуют ТУ, но возникает вопрос: почему изготовитель все время занижает массовую долю начинки на несколько процентов, а не увеличивает ее? Если учесть стоимость пельменей ТМ «А.Н. Герасименко» 899 руб./кг (а это самая высокая цена за килограмм пельменей, приобретенных для экспертизы), то потребитель вправе рассчитывать на все 50% начинки и даже больше, но никак не меньше.

К маркировке пельменей ТМ «А.Н. Герасименко» возникли и другие вопросы. На упаковке они заявлены как «фермерские», однако, судя по информации для потребителя, произведены вовсе не крестьянско-фермерским хозяйством, а промышленным способом на площадке АО «Эволюция питания».

– Изготовитель вводит потребителя в заблуждение, выдавая промышленный продукт за фермерский, – комментирует Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – Такая маркировка не позволяет достоверно охарактеризовать происхождение данной продукции, что является нарушением п. 1 ст. 4.3 Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Кроме надписи «фермерское хозяйство», на упаковке пельменей ТМ «А.Н. Герасименко» было также указано обозначение «Мясо категории А».

– Во-первых, классификация мяса буквенными обозначениями не предусмотрена законодательством РФ, принята классификация мяса в зависимости от вида убойных животных по категориям от I до V, – продолжает Всеволод Вишневецкий. – Во-вторых, буквенное обозначение категорий действует только для полуфабрикатов мясных и мясосодержащих, к которым и относятся пельмени. Согласно ГОСТ 32951-2014, в мясосодержащих полуфабрикатах категории А должно быть более 80% мышечной ткани (мяса), в то время как в пельменях ТМ «А.Н. Герасименко» массовая доля начинки не дотягивает даже до 50%! В связи с этим обозначение «Мясо категории А» вводит потребителей в заблуждение и является недобросовестным маркетинговым ходом, который, по мнению изготовителя, должен оправдать премиальную цену за «фермерский продукт».



## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПЕЛЬМЕНЕЙ



Наименование продукции	Мясной полуфабрикат в тесте замороженный. Категория В. Пельмени «Домашние» ТМ «Цезарь»	Мясной полуфабрикат в тесте замороженный. Категория В. Пельмени «Домашние» ТМ «Сибирская коллекция»	Полуфабрикат мясной в тесте, фасованный. Категория В. Пельмени Сибирские ТМ «Хозяин Алтая» замороженные	Полуфабрикат мясной в тесте замороженный. Категория В. Пельмени «Домашние» ТМ «Мираторг»	Полуфабрикаты в тесте замороженные с мясосодержащей начинкой, весовые. Категория Г. Пельмени «Классические» ТМ «Моя цена»
Изготовитель	ООО «МОРОЗКО», г. Санкт-Петербург	ООО «Щелковский МПК», Московская обл.	ООО «Мороз», Алтайский край	ООО «Мираторг-Курск», Курская обл.	ООО «ТД-холдинг», Краснодарский край
Цена за 1 кг	675 руб.	857 руб.	786 руб.	462 руб.	170 руб.
Количество образцов	2 шт. x 800 г	2 шт. x 700 г	2 шт. x 800 г	3 шт. x 800 г	2 упак. общей массой нетто 1,114 кг
Дата изготовления	15.07.2024	14.06.2024	29.02.2024	11.07.2024	24.07.2024
Место приобретения	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп.1, лит. А
Нормативный документ (НД)	ГОСТ 33394-2015	ГОСТ 33394-2015	ГОСТ 33394-2015	ГОСТ 33394-2015	НД не указан на упаковке
Массовая доля начинки, % (Норма/Результат)	не менее 50% / 59,8	не менее 50% / 54,2	не менее 50% / 51,8	не менее 50% / 50,0	- / 42,5
БГКП (в 0,0001г не допускается)	в 0,0001 г не обнаружено	в 0,0001 г не обнаружено	в 0,0001 г не обнаружено	в 0,0001 г не обнаружено	в 0,0001 г не обнаружено
КМАФАнМ, КОЕ/г (норма – не более 2x10 <sup>6</sup> )	2,4x10 <sup>5</sup>	3,2x10 <sup>3</sup>	9,7x10 <sup>3</sup>	1,8x10 <sup>3</sup>	3,1x10 <sup>4</sup>
Соответствие ГОСТ 33394-2015, СТО, информации для потребителя, указанной на этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

# ЭКОНОМЯТ КАТЕГОРИЮ

## ЛУКАВЫЙ «СЫТЫЙ ПАПА»

Стоимостьпельменейзависитотдвухосновныхпараметров:состава начинки и ее количества. Если в составе указаны дешевые сырьевые компоненты – например, мясоптицы механической обвалки, соевый белок и пищевые растительные волокна (клетчатка), заменяющие мясо, усилители вкуса и аромата, ароматизаторы и стабилизаторы, – цена такихпельменейбудетзначительнонижетех, в составе которых заявлена классическая рецептура: говядина и свинина. Поэтому всегда внимательно читайте состав и сопоставляйте с ним стоимость продукта, указанную на ценнике.

Однако, чтобы продать продукт низкого качества, изготовители часто вводят потребителей в заблуждение недостоверной маркировкой на этикетке.

Так, на упаковкепельменей«Сытый папа» ТМ «С пылу с жару» (ООО «ЛИНА», г. Рязань), приоб-

вызывающее доверие обозначение «ГОСТ». На это и рассчитан не совсем добросовестный маркетинговый ход.

Следующий прием, который применяет изготовительпельменей«Сытый папа» ТМ «С пылу с жару» тянет уже не на введение в заблуждение, а на нарушение 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», а также требования ГОСТ 32951–2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия».

Так, в наименованиипельменей«Сытый папа» ТМ «С пылу с жару» по цене 329 руб./кг указана категория Б, что уже должно насторожить грамотного потребителя, поскольку, согласно ГОСТ 32951–2014, в мясном полуфабрикате этой категории

начинки. А если учесть, что основной начинкой является «фарш курицы механической обвалки», то можно предположить, что собственно мышечной ткани в начинке не более 50%, остальное – замещающие ее ингредиенты.

– Фарш курицы механической обвалки – это сырье самого низкого качества: субпродукты, шкурка, хрящи, сухожилия, – поясняет **Всеволод Вишневецкий**. – Поэтому такиепельменимогуттянутьразве что на категорию Г, которая подразумевает содержание мышечной ткани от 20% до 40%. Заявленная на упаковкепельмени«Сытый папа» ТМ «С пылу с жару» категория Б – обман потребителей.

Материалы экспертизы качествапельменей«Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор для принятия мер в отношении изготовителей и продавцов, допустивших нарушения обязательных требований. Как сообщило Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований опубликованы в магазинах «О'КЕЙ» и «Сезон», а также изготовителю продукции АО «Эволюция питания». В свою очередь, Управление Россельхознадзора по Алтайскому краю и Республике Алтай приняло аналогичные меры в отношении ООО ТД «МОРОЗКО» (Алтайский край).

## ГДЕ БОЛЬШЕ МЯСА?

Как выяснил «Общественный контроль», «мясные»пельменинемогутстоитьдешево, а обозначение «ГОСТ 33394–2015» не всегда является гарантией качества. В то же время результаты экспертизы позволяют составить рейтингпельменей, которые соответствуют требованиям государственного стандарта и которые можно рекомендовать к покупке.

Как и в прошлом году, в лидеры выбилисьпельмени«Домашние» ТМ «Цезарь» (ООО «МОРОЗКО», г. Санкт-Петербург) категории В классической рецептуры (говядина, свинина) с содержанием начинки 59,8% по цене 675 руб./кг. На втором месте –пельмени«Домашние» ТМ «Сибирская коллекция» (ООО «Щелковский МПК», Московская обл.) категории В с содержанием начинки 54,2% по цене 857 руб./кг. Третье место досталосьпельменям«Сибирские» ТМ «Хозяин Алтая» (ООО «Мороз», Алтайский край) категории В с содержанием начинки 51,8% по цене 786 руб./кг. Закрывают рейтинг качествапельмени«До-

машние» ТМ «Мираторг» (ООО «Мираторг-Курск», Курская обл.) категории В классической рецептуры (говядина, свинина) с содержанием начинки 50% по цене 462 руб./кг.

Аутсайдером экспертизы сталипельмени«Классические» ТМ «Моя цена» категории Г (ООО «ТД-холдинг», Краснодарский край) с массовой долей «мясосодержащей начинки» 42,5% по цене 170 руб./кг, предлагаемые на развес торговой сетью «Магнит».

## ВЫБИРАЕМ ПРАВИЛЬНЫЕ ПЕЛЬМЕНИ

Пельмени – не самый диетический продукт, его надо дозированно употреблять людям, имеющим избыточную массу тела. Впельменидобавляют специи, при заболеваниях желудочно-кишечного тракта их стоит ограничить или исключить из рациона, особенно в фазу обострения.

– Даже человеку со здоровым желудочно-кишечным трактом и нормальным уровнем холестерина я бы не рекомендовала употреблятьпельменичаще одного раза в неделю, – подчеркивает **гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова**. – А людям с поражениями желудочно-кишечного тракта, желчнокаменной болезнью, слабым желудком, нарушением перистальтики, высоким уровнем холестерина и нехваткой ферментов и желчи вовсе надо избегать этот продукт. Пельмени – тяжелая пища, переваривание которой требует много ферментов и желчи, и если в организме человека их не хватает, то могут возникнуть проблемы со здоровьем. Считается, что самые правильныепельмени– те, которые содержат три вида мяса – говядину, баранину и свинину. Безусловно, такой продукт вкусный, но очень вредный, так как каждый вид мяса переваривается по-разному и требует разных пищеварительных ферментов.

– Выбирайтепельменис самым коротким составом, – комментирует **Всеволод Вишневецкий**. – Перечень ингредиентов указывается в порядке их убывания, поэтому сравните название продукта с реальным составом, который указан мелким шрифтом на обратной стороне пачки. Если на лицевой стороне указано «С говядиной», а в составе говядина стоит далеко не на первом месте, знайте, что дорогое мясо, вынесенное в название, может быть в продукте в следовых количествах. Перед покупкой переведите цену упаковки в цену за один килограмм, чтобы понять, насколько адекватна ценапельменейс таким составом. Проверьте дату изготовления и температуру хранения в морозильном прилавке – она не должна быть выше –18°С. Потрясите пачку –пельменинедолжныбытьслипшимися из-за нарушений условий



хранения, при тряске должны издавать ясный, отчетливый звук.

Специалисты рекомендуют отдавать предпочтениепельменямв потребительской упаковке: те, что продаются на развес, могут быть обсеменены патогенными микроорганизмами. Кроме того, важно обращать внимание на то, как выглядятпельменив упаковке. Если они представляют собой слипшийся комок, значит продукт был разморожен и заморожен повторно. Такиепельменипосле варки останутся тем же слипшимся комком, поэтому приобретать их не стоит.

При покупкепельменейнеобходимо внимательно прочитать состав продукта. Все ингредиенты на упаковке указываются в порядке убывания. По содержанию мышечной ткани в рецептурепельмениделятся на пять категорий. В начинке продукта категории А должно содержаться мышечной ткани более 80%, Б – от 60% до 80%, В – от 40% до 60%, Г – от 20% до 40%, Д – 20% и менее.

В составе должны быть указаны все специи, входящие в состав продукта: соль, перец, чеснок, лук и прочие. Также следует обратить внимание на цвет теста – оно должно быть белым, а не серым или желтоватым (это может говорить о том, что продукт неправильно хранился или в составе теста присутствуют различные искусственные добавки). Лучше выбратьпельмени, в которых в состав теста входят только мука, вода и яйца.

Сами изделия должны быть неслипшимися, недеформированными, с хорошо заделанными краями. Не допускается для производствапельменейиспользование пищевых добавок E249, E250, E251, E252 (консерванты и фиксаторы окраски).

Не следует покупатьпельмени, если фарш выступает из тестовой оболочка, а поверхность изделия влажная. Еслипельменислипшились, то это может говорить о том, что были нарушены условия хранения –пельменизамораживались и размораживались неоднократно. Такиепельменимогутбытьнебезопасны при употреблении.

**Кирилл ОРЛОВ**



ретенных в гипермаркете «О'КЕЙ» и выработанных, судя по данным маркировки, по техническим условиям, на лицевой стороне пачки – тем не менее крупно – указан ГОСТ 26574–2017, причем со «звездочкой». При этом расшифровка «звездочки» отсутствует. И понятно почему: ГОСТ 26574–2017 относится не кпельменям, а к... муке пшеничной хлебопекарной! Но потребитель этого не знает и интуитивно выбирает пачку, на которой указано

мышечной ткани (мяса) должно быть от 60% до 80% и такой продукт не может стоить дешево. Лабораторный анализ показал, что массовая доля начинки этихпельменейсоставляет 60,6%, но приведенный на этикетке состав такой начинки включает в себя, кроме «мясной составляющей», еще соевый белок и пищевые растительные волокна, которые, судя по демократичной цене за килограмм продукта, занимают значительную долю в составе



Пельмени «Домашние» ТМ «А.Н. Герасименко»	Полуфабрикаты с мясной начинкой в тесте, формованные, фасованные, замороженные. Категория В. Пельмени «Домашние» ТМ «Сальников»	Мясной полуфабрикат в тесте замороженный. Категория Б. Пельмени «Сытый папа» ТМ «С пылу с жару»
АО «Эволюция питания», г. Санкт-Петербург	ООО ТД «МОРОЗКО», Алтайский край	ООО «ЛИНА», г. Рязань
899 руб.	536 руб.	329 руб.
3 шт. x 700 г	2 шт. x 800 г	3 шт. x 700 г
15.07.2024	18.07.2024	27.04.2024
ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д.30	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
НД не указан на упаковке	ГОСТ 33394-2015	СТО 57397431-012-2017
не менее 50% / <b>48,8</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> не менее 50% / <b>47,8</b>	- / <b>60,6</b>
в 0,0001 г не обнаружено	в 0,0001 г не обнаружено	в 0,0001 г не обнаружено
2,8x10 <sup>3</sup>	2,6x10 <sup>5</sup>	2,3x10 <sup>4</sup>
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> требованиям к маркировке	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> ГОСТ 33394-2015	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> требованиям к маркировке

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.

Передача материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Адрес редакции и издателя:

Редакция газеты «Петербургское качество», 190020, Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, до востребования.

тел./факс: (812) 324-25-88

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

Схема распространения:

– универсамы, универмаги и магазины города; – торговые сети

Номер сдан в печать фактически 22.10.2024 г. в 18.00. Выход в свет 15.11.2024 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 № Д5-1510  
Тираж номера 30 000 экз.

12+

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



# В ДЕШЕВОМ СЫРЕ ВМЕСТО

## Сеть «Магнит», несмотря на решение суда, продолжает

Сыр любят и взрослые, и дети. Прежде всего, его ценят за большое количество белка, полноценного по аминокислотному составу. Также в сыре много кальция, витаминов группы А, В и D. Только не все знают, что часто под видом этого популярного кисломолочного продукта торговые сети нередко продают суррогат, сделанный с использованием растительных жиров. По внешнему виду понять, что перед вами фальсификат, невозможно: информация, указанная на упаковке, говорит, что в руках у вас сыр, а на самом деле это может быть «сырный продукт» без молочного жира в составе. Подделку способна выявить только независимая экспертиза, проведенная на базе испытательной аккредитованной лаборатории. Именно туда и обратилась Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» с просьбой проверить десять образцов полутвердых сыров разных торговых марок, приобретенных в торговых сетях «Пятерочка», «О'КЕЙ», «Лента», «Верный», «Дикси», «Магнит» и «Бриз».

Перед Северо-Западной испытательной лабораторией ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ») была поставлена задача проверить образцы по ключевым показателям качества: жирнокислотному составу, массовой доле жира в сухом веществе, массовой доле белка и массовой доле влаги. Анализ протоколов испытаний по просьбе «Общественного контроля» также провел Всероссийский научно-исследовательский институт маслоделия и сыроделия (ВНИИМС) – филиал ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН.

### ФАЛЬСИФИКАТ ШАГАЕТ ПО СЕТЯМ

«Общественный контроль» ежегодно проверяет качество полутвердых сыров, делая акцент в основном на бюджетных сортах, доступных самым широким слоям населения. Это «Российский», «Голландский», «Эдам», «Гауда», «Тильзитер» и тому подобные. И каждый год экспертиза выявляет немало образцов, которые не соответствуют обязательным требованиям нормативных документов. Так, в ходе мониторинга 2020 г. было выявлено всего три образца с нарушениями. В 2021 г. таких образцов стало уже пять – половина от числа проверенных. В 2022 г. в ходе лабораторных исследований было забраковано уже семь образцов из десяти, причем три марки сыра были признаны фальсификатами!

Экспертиза 2023 г. побилла все «рекорды» предыдущих лет: из десяти образцов сыра полутвердого разных торговых марок, приобретенных в магазинах федеральных торговых сетей, только один был признан полностью соответствующим обязательным требованиям. Еще один образец был сделан из молока, но имел незначительные отклонения от гостовских нормативов по массовой доле белка и содержанию пальмитиновой кислоты в жировой фазе. А восемь образцов оказались грубыми фальсификатами: в их составе молочный жир обнаружен не был.

Исследования этого года также обескураживают: 40% полутвердых сыров, проверенных «Общественным контролем» в Северо-Западной испытательной лабора-



тории ФГБУ «ВНИИЗЖ», оказались откровенными подделками без молочного жира. Еще 40% получили замечания из-за несоответствия обязательным требованиям по массовой доле жира и массовой доле влаги. И только 20% образцов сыра прошли экспертизу без серьезных замечаний.

### «МОЯ ЦЕНА» – СЫР БЕЗ МОЛОЧНОГО ЖИРА

В ходе экспертизы выяснилось, что торговая сеть «Магнит» продолжает продавать вместо сыра сырный продукт с растительными жирами, причем под собственной торговой маркой «Моя цена». Поставщиком суррогатного сыра по-прежнему является ООО «Брасовские сыры» (Брянская обл.), поддельную продукцию которого «Общественный контроль» выявляет на прилавках петербургских магазинов не первый год. Причем, как показывают лабораторные исследования, брянский изготовитель фальсифицирует не только сыры,

но также масло сливочное, молоко сгущенное и сливки сгущенные.

– Собственная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством, – объясняет председатель СПБ ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если он сократит свои издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену жадной сети.

Тяга торговой сети «Магнит» зарабатывать на фальсификате была выявлена «Общественным контролем» еще в 2022 г. – тогда в ходе экспертизы, проведенной на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург», был обнаружен сыр «Российский» ТМ «Моя цена» без молочного жира в составе производства ООО «Брасовские сыры»

(Брянская обл.). Выяснилось также, что «Магнит» не только реализует поддельные сыры под своей частной маркой «Моя цена», но, судя по этикетке, является еще и «изготовителем фасованного продукта». То есть торговая сеть приобретает фальшивый сыр крупным оптом, а затем в своем цеху режет сырные блоки на мелкие куски и упаковывает их в фирменную пленку.

По факту обнаруженного сырного фальсификата «Общественный контроль» в 2022 г. не только направил обращения в надзорные органы для принятия мер в отношении изготовителя и продавца некачественной продукции, но также обратился в Кировский районный суд Санкт-Петербурга с иском о признании действий «Магнита» противоправными в отношении неопределенного круга потребителей. Разбирательство шло почти год. В результате 11 апреля 2023 г. Санкт-Петербургский городской суд оставил в силе решение Кировского районного суда Санкт-Петербурга, удовлетворившего полностью требования

### РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СЫРОВ ПОЛУТВЕРДЫХ



Наименование продукта	Сыр полутвердый «Великолукский» м.д.ж. в сухом веществе 45% ТМ «Великие Луки»	Сыр «Гауда» м.д.ж. в сухом веществе 45%	Сыр полутвердый «Российский» м.д.ж. в сухом веществе 50% ТМ «Заботливая хозяйка»	Сыр фасованный «Сливочный» м.д.ж. в сухом веществе 50% ТМ «Тысяча озер»	Сыр «Российский» м.д.ж. в сухом веществе 45% ТМ «Красная цена»	Сыр фасованный полутвердый «Российский» м.д.ж. в сухом веществе 50% ТМ «Хуторок»
Производитель	ООО «Великолукский молочный комбинат», Псковская обл.	ООО «Сырная долина», Курская обл.	ООО «Производственная компания «ФАБРИКА», г. Санкт-Петербург	ООО «Невские сыры», г. Санкт-Петербург	ООО «Ровеньки-маслосырзавод», Белгородская обл.	ТНВ «Сыр Стародубский», Брянская обл.
Дата изготовления	25.03.2024	Дата изготовления отсутствует на этикетке, упаковано 17.04.2024	28.02.2024	01.04.2024	11.03.2024	16.03.2024
Масса, количество образцов	2 шт. x 0,180 кг	1 шт. x 0,472 кг	1 шт. x 0,390 кг	2 шт. x 0,200 кг	0,311 кг + 0,348 кг	2 шт. x 0,255 кг
Нормативный документ (НД)	ТУ 10.51.40-008-05283511-2018	НД не указан на упаковке	ТУ 10.51.40-003-46789561-2021	ТУ 9225-006-46972145-2007	ТУ 10.51.40-003-19862939-2014	ГОСТ 32260-2013
Цена за 1 кг, руб.	722 руб.	540 руб.	898 руб.	1120 руб.	500 руб.	600 руб.
Место закупки	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Волна» (магазин «Бриз»), ул. Маршала Казакова, д. 52, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1	АО «Дикси Юг», ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	24,0±3,6% / 23,0±0,5	23,3±3,5% / 26,5±0,5	23±3,5% / 23,8±0,5	24,4±3,7% / 26,4±0,5	24,5±3,7% / 25,4±0,5	24,5±3,7% / 25,6±0,5
Массовая доля влаги, % (Норма/Результат)	36-55 включительно / 43,5±0,2	36-55 включительно / 42,1±0,2	не более 43 / 44,2±0,2	36-55 включительно / 40,3±0,2	не более 43 / 42,6±0,2	не более 43 / 42,9±0,2
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % (Норма/Результат)	45 (указано на этикетке) / 45,5	45 (указано на этикетке) / 46,8	50 (указано на этикетке) / 47,3	50 (указано на этикетке) / 47,9	45 (указано на этикетке) / 46,0	50 (указано на этикетке) / 48,9
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	Отличается от нормы по пальмитиновой и стеариновой кислотам	Отличается от нормы по пальмитиновой и стеариновой кислотам
Соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке: не указана дата изготовления	ОТЛИЧАЕТСЯ по м.д. жира в пересчете на сухое вещество	ОТЛИЧАЕТСЯ по м.д. жира в пересчете на сухое вещество	ОТЛИЧАЕТСЯ по жирнокислотному составу	ОТЛИЧАЕТСЯ по жирнокислотному составу и м.д. жира в пересчете на сухое вещество

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

# МОЛОЧНОГО ЖИРА – РАСТИТЕЛЬНЫЙ!

## Торговать поддельными сырами

«Общественного контроля» и признавшего, что сеть «Магнит» вместе с ООО «Брасовские сыры» обманывает потребителей, реализуя сырный продукт под видом сыра.

После вердикта Санкт-Петербургского городского суда «Магнит» на короткое время приостановил сотрудничество с ООО «Брасовские сыры», заменив его другими поставщиками с такой же низкой социальной ответственностью. Однако в этом году «Общественный контроль» опять обнаружил на прилавках сети «Магнит» сыры «Российский» и «Голландский», изготовленные одиозным производителем из Брянской области.

Так, согласно протоколам ФГБУ «ВНИИЗЖ», в жировой фазе сыра «Российский» 50% ТМ «Моя цена» по цене 500 руб./кг молочный жир оказался полностью замещен растительным. Такую же полную замену молочного жира на немолочный специалисты лаборатории обнаружили при исследовании сыра «Голландский» 45% ТМ «Моя цена» по цене 550 руб./кг. Кроме фальсификации сыра растительными жирами, массовая доля белка продукта составила 22,9%, что не соответствует норме (26,8%). Однако это еще не все нарушения, выявленные в сырном фальсификате ТМ «Моя цена».

– В продукте «Голландский» ТМ «Моя цена» массовая доля жира в сухом веществе составила 50% вместо 45% – нормы, заявленной на упаковке, – комментирует заместитель директора по научной работе ВНИИЗЖ – филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, доктор технических наук, эксперт РАН Елена Топникова. – Такое нарушение часто наблюдается в продуктах, фальсифицированных немолочными жирами, вследствие меньшей однородности состава нормализованной смеси и неточностей при ее нормализации. В случаях, если нормализация проводится без учета соотношения жир/белок, требуемого для получения стандартного по составу продукта, выявляется несоответствие по показателю массовой доли жира в сухом веществе. Кроме того, в данном продукте ТМ «Моя цена» одновременно выявлено самое низкое значение содержания белка.

– Состав сыров «Российский» и «Голландский» ТМ «Моя цена» от ООО «Брасовские сыры» не соответствует не только требованиям Технических регламентов Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», 033/2013 «О безопасности пищевых продуктов», но и нанесенному на упаковку цифровому коду идентификации «Честный знак», который, по уверениям чиновников, является гарантией легального происхождения и безупречного качества товара, – продолжает Всеволод Вишневецкий. – Исследования молочной продукции, которые «Общественный контроль» проводил в последние три года, показывают: «Честный знак» не является защитой потребителя от подделок, поскольку им маркируется также и нечестная продукция. Государство об этом прекрасно знает, но продолжает рекламировать «Честный знак» и не предпринимает никаких мер по удалению с рынка поддельной молочной, включая сыры. Лояльное отношение чиновников к фальсификату противоречит «Стратегии по противодействию незаконному обороту промышленной продукции в РФ на период до 2025 года», утвержденной распоряжением Правительства Российской Федерации от 6 февраля 2021 г. № 256-р. Такая политика свидетельствует, скорее, не о противодействии фальсификату, а о его поддержке. Чиновники

на местах, ответственные за контроль качества продукции, покровительствуют фальсификаторам, прикрываясь действием моратория на проверки. «Без протокола» они говорят: «Если уберем с полок фальсификат, то с прилавков исчезнет дешевая продукция, будет социальный взрыв». Вот такая «государственная» логика.

### НИЧЕГО СВЯТОГО!

Не уступает «Магниту» по реализации населению поддельных сыров в Санкт-Петербурге и сеть магазинов «Верный» (юридическое лицо – ООО «Союз Святого Иоанна Воина»), в которой также был обнаружен поддельный сыр «Сливочный» без молочного жира по цене 529 руб./кг, произведенный тем же ООО «Брасовские сыры».

– По такой низкой цене натуральный полутвердый сыр продаваться не может, – предупреждает Всеволод Вишневецкий. – Судите сами: производство сыра – недешевый процесс. На изготовление 1 кг продукта уходит примерно 10 литров молока. Если 1 литр молока-сырья на ферме стоит сегодня в среднем 43 руб., то только стоимость основного сырья для производства 1 кг сыра составит около 430 руб. А если добавить стоимость используемых ферментов, заквасок, упаковки, затрат на переработку и доставку, то себестоимость 1 кг сыра поднимется до 600 руб. Прибавьте торговую наценку магазина 40–50%. Таким образом, на полке супермаркета натуральный продукт должен стоить не менее 900 руб.

– Судя по изменениям жирнокислотного состава, фальсификация проведена растительными жирами, – объясняет Елена Топникова. – Эти «сыры» практически не содержат молочного жира и выработаны на основе обезжиренного молока и заменителей молочного жира. Такие «сыры» не подлежат реализации, поскольку нарушают права потребителя в отно-

### ПРАВИЛЬНЫЙ ПОЛУТВЕРДЫЙ СЫР

**«Российский» сыр – это полутвердый сычужный сыр с жирностью 50±1,6%, который изготавливают из пастеризованного коровьего молока с внесением молокосвертывающего сычужного фермента, закваски мезофильных молочнокислых бактерий.**

**Цвет сыра может быть от белого до светло-желтого, окраска среза сыра должна быть равномерной. Консистенция умеренно эластичная, однородная по всей массе, допускается слегка плотная. Этот сорт сыра имеет характерный рисунок, состоящий из глазков неправильной и угловатой формы, равномерно расположенных по всей сырной массе. Вкус должен быть выраженный сырный, слегка кисловатый. Корка прочная, ровная, без повреждений и толстого подкоркового слоя, покрытая парафиновыми, полимерными, комбинированными составами или полимерными материалами.**

**Реализации не подлежат сыры с прогорклым, гнилостным и резко выраженным осаленным, плесневелым вкусом и запахом, наличием посторонних включений, а также сыры, расплывшиеся и вздутые (потерявшие форму). Края сыра не должны быть крошащимися или потрескавшимися. При покупке сыра в торговом предприятии обязательно проверяйте наличие информации о сроке годности, а также оценивайте, соблюдены ли условия хранения продукта.**

шении предоставления недостоверных сведений о продукте.

### ФАЛЬШИВЫЙ СЫР ИЗ МАГАЗИНА «ДИКСИ»

Четвертой подделкой без молочного жира оказался сыр «Российский» от ООО «Версия» (г. Санкт-Петербург) из торговой сети «Дикси» по цене 500 руб./кг.

– Этот образец не соответствует установленным требованиям по массовой доле влаги: 50,6% против 43% нормируемого, – добавляет Елена Топникова. – Кроме того, массовая доля жира также занижена, что является следствием неточно проведенной технологической операции «нормализация молока» при подготовке смеси к свертыванию.

ООО «Версия», получив сигнал «Общественного контроля» о неудовлетворительном качестве сыра «Российский», уведомила общественную организацию о принятых мерах. «После выявления факта плохого качества продукции ООО «Версия» сделала все необходимое для исключения даже самой возможности повторения подобной ситуации, – говорится в официальном ответе компании. – Было проведено расследование, сотрудники, которые допустили нарушения, были оштрафованы. Полностью пересмотрен регламент работы с поставщиками в сторону ужесточения условий приемки сырья».

### НЕ КРИТИЧНЫЕ ОТКЛОНЕНИЯ

В двух образцах сыров – «Российский» 45% ТМ «Красная цена» (ООО «Ровеньки-маслосырзавод», Белгородская обл.) из магазина «Пятерочка» по цене 500 руб./кг и «Российский» 50% ТМ «Хуторок» (ТНВ «Сыр Стародубский», Брянская обл.) из магазина «Дикси» по цене 600 руб./кг – жирнокислотный состав отличался от нормы по пальмитиновой и стеариновой кислотам. Однако, по заключению специалистов, это не критично.

– Такие отклонения минимальны и не превышают погрешности (неопределенности) измерений, – комментирует Елена Топникова. – Это дает право отнести данные продукты к натуральным и нефальсифицированным. Наблюдаемые отклонения характерны при влиянии отдельных рационов кормления, направленных на повышение продуктивности молочного стада.

Незначительное занижение массовой доли жира в сухом веществе было установлено в образцах сыра, приобретенных в гипермаркете «О'КЕЙ»: «Российский» ТМ «Заботливая хозяйка» (ООО «Производственная компания «ФАБРИКА», г. Санкт-Петербург) по цене 898 руб./кг и «Сливочный» ТМ «Тысяча озер» (ООО «Невские сыры», г. Санкт-Петербург) по цене 1120 руб./кг.

– В случае с сыром ТМ «Заботливая хозяйка» это является следствием неточно проведенной технологической операции «нормализация молока» при подготовке смеси к свертыванию, а также незначительного превышения показателя по влаге, – объясняет Елена Топникова. – А в случае с ТМ «Тысяча озер» несоответствие по массовой доле жира в сухом веществе связано с относительно повышенным содержанием белка в готовом продукте и пониженным содержанием влаги. Это тоже может быть результатом неточной нормализации молока в процессе выработки.

Как сообщило Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, магазинам «О'КЕЙ», «Магнит», «Дикси», «Верный» объявлены предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований.

### МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Кусок сыра «Гауда» 45% (ООО «Сырная долина», Курская обл.), расфасованный в стрейч-пленку магазина «Бриз» (540 руб./кг), по физико-химическим показателям испытания прошел успешно, однако быть рекомендованным «Общественным контролем» к покупке ему помешало отсутствие даты изготовления на этикетке.

Только один образец сыра из десяти проверенных не вызвал нареканий у специалистов. Это сыр полутвердый «Великолукский» 45% (ООО «Великолукский молочный комбинат», Псковская обл.) в промышленной упаковке, приобретенный в «Ленте» по цене 722 руб./кг.

Анализируя протоколы испытаний, Елена Топникова отметила, что ряд образцов сыра произведен не самими изготовителями, а предприятиями-фасовщиками, которые закупают сыры в блоках у сыроделов, а затем фасуют их в своих цехах в потребительскую упаковку. При этом фасовщики на упаковке не указывают настоящего изготовителя сыра.

– По рекомендациям ВНИИМС фасовщик должен указать производителя сыра и номер документа, по которому произведен продукт, что позволяет более точно проводить его идентификацию, а также – свои реквизиты как фасовщика продукта с указанием о том, что продукт расфасован по техническим условиям, – комментирует Елена Топникова. – В настоящее время требования по фасованию сыра потребительскими порциями включены в проект изменений к ГОСТ 32260–2013 «Сыры полутвердые. Технические условия», что в дальнейшем позволит систематизировать процесс фасования и более точно стандартизировать маркировку фасуемого таким образом продукта.

Кирилл ОРЛОВ

Сыр «Российский» фасованный м.д.ж. в сухом веществе 50%	Сыр полутвердый «Сливочный» фасованный м.д.ж. в сухом веществе 45% ТМ «Брасовский сыр»	Сыр фасованный «Голландский» м.д.ж. в сухом веществе 45% ТМ «Моя цена»	Сыр фасованный «Российский» м.д.ж. в сухом веществе 50% ТМ «Моя цена»
ООО «Версия», г. Санкт-Петербург	ООО «Брасовские сыры», Брянская обл.	ООО «Брасовские сыры», Брянская обл.	ООО «Брасовские сыры», Брянская обл.
11.04.2024	23.03.2024	28.02.2024	06.03.2024
0,306 кг + 0,352 кг	3 шт. х 0,170 кг	0,326 кг + 0,230 кг	0,270 кг + 0,266 кг
ТУ 10.51.40-003-47988272-05	ТУ 10.51.40-016-76374039-2019	ТУ 10.51.40-001-141351125-2017	ТУ 10.51.40-001-141351125-2017
500 руб.	529 руб.	550 руб.	500 руб.
АО «Дикси Юг», ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1
24,5±3,7% / 24,2±0,5	24,2±3,6% / 24,6±0,5	26,8±4,0% / 22,9±0,5	22,5±3,4% / 23,4±0,5
не более 43 / 50,6±0,2	36-55 включительно / 43,3±0,2	36-55 включительно / 41,4±0,2	не более 43 / 41,9±0,2
50 (указано на этикетке) / 44,5	45 (указано на этикетке) / 46,6	45 (указано на этикетке) / 50,0	50 (указано на этикетке) / 50,4
МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги, м.д. жира в пересчете на сухое вещество, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. жира в пересчете на сухое вещество, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

# РЕЦЕПТЫ ОТ *АнКом*

## Макароны в томатном соусе

- сосиски Колбасные Традиции «Со сливочным маслом»
- перец болгарский
- томатный соус
- макароны
- помидоры
- лук
- сыр



Нарезать сосиски, лук, перец и помидоры. Обжарить на сковороде сосиски и постепенно добавлять лук, перец, помидоры и томатный соус, через каждые 2-3 минуты жарки. Отварить макароны и добавить их в сковородку, всё перемешать и готовить блюдо пару минут. Перед подачей посыпать тёртым сыром.



## Яичные блинчики

- ветчина «Тамбовская» от АнКом
- специи (соль, перец)
- твёрдый сыр
- яйца



Взбить яйца со специями и готовить яичную массу на сковороде до румяности. Натереть сыр и ветчину. Распределить начинку по половине яичного блина, накрыть её сверху свободным краем. На сложенный блин выложить начинку и свернуть ещё раз. Обжарить с двух сторон до румяной корочки.

## Горячие бутерброды

- колбаса «Сливочная с сыром» и сервелат «Белорусский» от АнКом
- батон
- майонез
- твёрдый сыр
- помидоры
- укроп



Мелко нарезать колбасы, помидоры и зелень. Натереть сыр и смешать всё с майонезом. Получившуюся начинку выложить на ломтики хлеба и поставить в разогретую до 160°C духовку на 6-7 мин.

АДРЕСА  
ОТДЕЛОВ  
АНКОМ



ПЕЛЬМЕНИ

## СИБИРСКАЯ КОЛЛЕКЦИЯ

Пельмени  
**ДОМАШНИЕ**

ПРОИЗВЕДЕНО ПО

**ГОСТ**

