

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

## ТУШЕНКА ПО «ГОСТУ»: ВМЕСТО МЯСА – ЖИР, СУХОЖИЛИЯ И СУБПРОДУКТЫ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Мясные консервы незаменимы на даче, пикнике, в походе или на рыбалке. Их не нужно хранить в холодильнике, они имеют длительные сроки годности и удобны при транспортировке. Только перед тем, как пойти в магазин, внимательно изучите результаты экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль»: сегодня найти настоящую тушенку, сделанную действительно по ГОСТу, – непростая задача. Исследования показали, что ни один из десяти образцов, проверенных в двух государственных лабораториях, не соответствует требованиям ГОСТа.

СТР. 10–12



### ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!

#### Масло «ЛАВ ПРОДУКТ» попросили убрать из торговых сетей

Минпромторг России направил всем субъектам РФ письмо, в котором просит принять меры по предотвращению реализации молочной продукции, в том числе масла сливочного (изготовитель – ООО «ЛАВ ПРОДУКТ», Московская обл.), с признаками нарушений обязательных требований, установленных законодательством Российской Федерации. В Петербурге поддельное масло под торговыми марками «Молочные угодья» и «Деревенская буренка» представлено в торговых сетях «Лента», «Дикси» и «Магнит».



СТР. 2

### ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

#### ФГБУ «ВНИИЗЖ»: антибиотики берем под контроль!



С 2026 г. изготовителей мяса, молока, яиц, а также продукции их переработки обяжут контролировать остаточное количество 75 ветеринарных лекарственных средств, которые применяются сегодня для лечения сельскохозяйственных животных и птиц. Чем опасны остатки антибиотиков в пище и какие меры предпринимаются по предотвращению их попадания в организм потребителей, читайте на

СТР. 3

### ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

#### «Магнит» и «Верный» продают разбавленное молоко

Четыре из десяти образцов пастеризованного молока, приобретенных в магазинах Петербурга и проверенных «Общественным контролем» в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных», не соответствуют обязательным требованиям ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия» по содержанию белка, показателям безопасности и требованиям к маркировке.



СТР. 6–7

### ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 июня 2025 года, будут опубликованы результаты экспертизы образцов полуфабрикатов из мяса птицы и консервов «Икра из кабачков». Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ».



### ДАРЫ МОРЯ

## Морепродукты, доступные для вас!

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

#### ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

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

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

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

в нем содержатся витамины В<sub>12</sub>, необходимый для выработки гемоглобина и подпитки нервной системы.



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

держат витамины В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>, РР. Благодаря этому мидии можно считать природным антиоксидантом – они защищают от разрушения оболочки клеток, способствуя поддержанию кожи в отличном состоянии.

#### ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ

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

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

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

Анна ШЕВЕЛОВА

ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!

# МИНПРОМТОРГ ПОПРОСИЛ УБРАТЬ ПОДДЕЛЬНОЕ МАСЛО «ЛАВ ПРОДУКТ» ИЗ ТОРГОВЫХ СЕТЕЙ

Минпромторг России направил в адрес Комиссии по противодействию незаконному обороту промышленной продукции в Санкт-Петербурге, которую возглавляет губернатор Александр Беглов, письмо № 34061/28 от 26.03.2025, в котором просит принять меры по предотвращению реализации молочной продукции, в том числе масла сливочного (изготовитель – ООО «ЛАВ ПРОДУКТ», Московская обл.), с признаками нарушений обязательных требований, установленных законодательством Российской Федерации, а также проинформировать о результатах аппарат Государственной комиссии в установленном порядке. Аналогичные письма Минпромторг России направил во все субъекты РФ.

Данная мера стала ответом на обращение Объединения потребителей России в Государственную комиссию по противодействию незаконному обороту промышленной продукции по фактам массового изготовления и реализации ООО «ЛАВ ПРОДУКТ» поддельного сливочного масла на протяжении последних пяти лет.

В розничных сетях масло сливочное ООО «ЛАВ ПРОДУКТ», фальсифицированное жирами немолочного происхождения, представлено под торговыми марками «Молочные уголья», «Деревенская буренка», «ЛАВ ПРОДУКТ», «Щедрая Русь», «Фермерское хозяйство», «Купавушка», «Молочная магия».

Согласно результатам мониторинга СПб ООП «Общественный контроль», установлено, что в настоящее время поддельное масло ООО «ЛАВ ПРОДУКТ» реализуется, в частности, в магазинах торговых сетей «Лента», «Дикси» и «Магнит». Не исключено, что его поставки осуществляются и в другие торговые сети, а также в систему социального питания (школы, детские сады, интернаты, детские лагеря, лечебные учреждения), пункты общественного питания государственных и организаций, столовые промышленных предприятий.

– В прошлом году в торговых сетях «Светофор», «Семишагофф» и «Се-

зон» нами были выявлены четыре образца масла сливочного производства ООО «ЛАВ ПРОДУКТ», фальсифицированных жирами немолочного происхождения, – говорит Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – Это торговые марки «Деревенская буренка», «Купавушка» и «Молочная магия». В этом году в ходе мониторинга торговых сетей установлено, что реализация поддельного сливочного масла продолжается. В связи с этим «Общественный контроль» принял решение о присуждении ООО «ЛАВ ПРОДУКТ» антипремии «ФАЛЬШИВЫЙ РУБЛЬ».

Согласно Положению об антипремии «ФАЛЬШИВЫЙ РУБЛЬ», она присуждается ежегодно российским изготовителям пищевых продуктов, участвующим в систематическом выпуске и реализации на территории Санкт-Петербурга фальсифицированных (поддельных) продовольственных товаров.

Основанием для отбора «лауреатов» являются протоколы испытаний, выданные «Общественному контролю» государственными аккредитованными лабораториями и свидетельствующие о несоответствии проверенных образцов составу, заявленному на этикетке.



Со своей стороны, Россельхознадзор недавно заявил, что также систематически выявляет факты фальсификации ООО «ЛАВ ПРОДУКТ» молочной продукции жирами растительного происхождения.

Так, с 2019 года Управлением Россельхознадзора по г. Москве, Московской и Тульской областям проведено восемь контрольно-надзорных мероприятий в отношении указанного предприятия, в ходе которых осуществлялся отбор проб продукции. Кроме того, в Управление поступала информация от других территориальных управлений о выявлении фальсифицированной молочной продукции, произведенной ООО «ЛАВ ПРОДУКТ» и поставляемой в социальные учреждения.

Всего зафиксировано 20 лабораторно подтвержденных случаев фальсификации растительными жирами сливочного масла, изготовленного ООО «ЛАВ ПРОДУКТ», из них три случая выявлены в январе 2025 года.

Управлением Россельхознадзора прекращены действия 20 деклараций на продукцию, признанную фальсифицированной. Также на основании выявленных фактов ООО «ЛАВ ПРОДУКТ» было привлечено к административной ответственности по ч. 1 и 2 ст. 14.43,

ч. 2 ст. 14.46, ч. 1 ст. 10.6 КоАП РФ с назначением наказания в виде штрафов. Помимо этого, обществу выданы предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований.

Материалы по выявленным нарушениям были своевременно переданы в правоохранительные органы, Роспотребнадзор, Комиссию по незаконному обороту промышленной продукции Московской области для принятия мер в рамках имеющейся компетенции.

В феврале 2025 года СПб ООП «Общественный контроль» совместно с Общественным советом при Роспотребнадзоре, общественной организацией «Общественная потребительская инициатива» обратилась в Государственную комиссию по противодействию незаконному обороту промышленной продукции с просьбой принять меры по пресечению оборота поддельной молочной продукции 14 компаний РФ, среди которых было и ООО «ЛАВ ПРОДУКТ». В настоящее время в отношении указанных предприятий региональные прокуратуры проводят свои проверки.

– ООО «ЛАВ ПРОДУКТ» особо выделяется из этого списка, поскольку является рекордсменом не только

по объемам производства поддельного сливочного масла в России, но и по количеству административных мер, принятых в отношении этого изготовителя разными надзорными органами за последние пять лет, – отмечает Всеволод Вишневецкий. – Только за последние два года компания получила 47 предостережений о недопустимости нарушений обязательных требований.

Для оценки качества масла сливочного ООО «ЛАВ ПРОДУКТ» «Общественный контроль» в марте 2025 года направил на исследование в испытательную лабораторию «ПЕТЕРБУРГ ЭКСПЕРТИЗА» петербургского Центра контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» два его образца под торговыми марками «Молочные уголья» жирностью 82,5% и 72,5%, приобретенные в торговой сети «Магнит». Согласно заключению Центра, оба продукта не соответствовали обязательным требованиям ГОСТ 32261–2013 сразу по нескольким показателям: по жирнокислотному составу, массовой доле жира и органолептике (вкус, запах, консистенция, внешний вид). Это означает, что под видом сливочного масла ООО «ЛАВ ПРОДУКТ» продает покупателям спред, в составе которого молочный жир замещен немолочным.

В связи с тем, что сливочное масло ООО «ЛАВ ПРОДУКТ» до сих пор не убрано с прилавков магазинов, «Общественный контроль» направил письма губернаторам обоих регионов Александру Беглову и Александру Дрозденко, а также главному санитарному врачу Санкт-Петербурга и Ленинградской области Наталии Башкетовой с просьбой принять незамедлительные меры по предотвращению реализации некачественного сливочного масла, причем не только в розничных магазинах, но и в школах, детских садах и лагерях, интернатах, лечебных и других социальных учреждениях.

Владислав МЕЛЬНИК

НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

## ГОСДУМА ЗАПРЕТИЛА НАВЯЗЫВАТЬ ПОТРЕБИТЕЛЯМ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ТОВАРЫ, РАБОТЫ И УСЛУГИ

Госдума приняла поправки в статью 16 закона «О защите прав потребителей», согласно которым запрещается навязывать потребителям любые дополнительные товары, работы и услуги. Новые требования вступят в силу с 1 сентября 2025 года.

Теперь потребитель будет вправе отказаться от оплаты навязанных ему дополнительных товаров (работ, услуг), а если они уже оплачены, то потребовать от продавца (исполнителя, владельца агрегатора) возврата денег. Требование о возврате уплаченной суммы должно быть удовлетворено в течение трех дней со дня его получения.

Продавцам (исполнителям, владельцам агрегаторов) запрещается проставлять автоматические отметки о согласии потребителя с приобретением дополнительных товаров (выполнением работ, оказанием услуг). А если потребитель согласен с их приобретением (выполнением,

оказанием), он должен будет подтвердить это в письменной форме.

Такие изменения позволят усилить защиту прав потребителей, а также добросовестных предпринимателей, которые не используют подобные уловки. «Важно защитить людей от излишних трат, пресечь попытки манипулирования и принуждения к совершению ненужных и невыгодных покупок. А продавцам, исполнителям и владельцам агрегаторов необходимо помнить, что навязывание дополнительных товаров, работ и услуг является нарушением закона», – заявил председатель Госдумы Вячеслав Володин.

Россияне нередко жалуются в Роспотребнадзор на нарушение своих прав: например, при покупке билетов на самолет или поезд автоматически добавляется согласие на заключение договора добровольного страхования. С этим сталкиваются также жильцы многоквартирных домов при оплате коммунальных услуг; клиенты автосалонов; пациенты, с которых требуют плату за медицинские услуги, положенные по ОМС.

При этом тактика навязывания дополнительных услуг четко выстроена: человек не сразу понимает, что автоматическая отметка о согласии вынуждает его переплачивать, а при попытке отказаться ему грозят отказом в заключении договора и даже штрафом или не дают обещанную скидку. В связи с этим принятые поправки в закон «О защите прав потребителей» требуют письменного согласия на получение дополнительных товаров, работ или услуг. Автоматические отметки им не являются.



Смогут вздохнуть наконец и подписчики онлайн-кинотеатров: теперь за три дня до окончания срока подписки им должно поступить со-

ответствующее уведомление, автоматически списывать деньги теперь будет запрещено.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.

Корреспонденты – Владислав Мельник, Алиса Савельева

Дизайн и верстка – Ирина Серова

Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

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

Адрес редакции и издателя: Редакция газеты «Петербургское качество», 190020, Санкт-Петербург,

пер. Лодыгина, д. 1/28, до востребования.

тел./факс: (812) 324-25-88

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

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

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

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

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

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать фактически 05.05.2025 г. в 18.00, Выход в свет 16.05.2025 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-186/5

Тираж номера 30 000 экз.

12+

## ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕГЛАМЕНТЫ



# ФГБУ «ВНИИЗЖ»: антибиотики берем под контроль!



**Безопасность граждан, охрана их здоровья – приоритет внутренней политики любого цивилизованного государства. Именно поэтому вопросы безопасности пищевых продуктов всегда находятся в зоне особого внимания органов государственного надзора и контроля.**

**В России безопасность продовольствия обеспечивается специальными техническими регламентами, которые разрабатывались сначала в рамках Таможенного союза, а затем – Евразийского экономического союза (ЕАЭС). Эти документы устанавливают строгие требования к производству, упаковке и маркировке продовольственных товаров.**

**Технические регламенты регулярно обновляются, так как технологии производства не стоят на месте. Особое внимание уделяется продукции животного происхождения – мясу, молоку, рыбе и продуктам их переработки. Одна из важнейших сфер регулирования Технических регламентов – использование ветеринарных лекарственных препаратов в процессе выращивания животных и производства пищевой продукции. Животные, как и люди, подвержены заболеваниям и воздействию окружающей среды, однако важно, чтобы эти препараты применялись правильно, иначе их остатки могут попасть в готовую продукцию и причинить вред здоровью потребителей.**

**Как сегодня государство контролирует остаточное содержание ветеринарных препаратов в продукции животного происхождения, чем опасны остатки антибиотиков в пище, какие меры предпринимаются по предотвращению их попадания в организм потребителей? На эти и другие вопросы корреспондент газеты «Петербургское качество» попросил ответить заместителя директора Северо-Западного филиала ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ») Светлану ГРАЙВОРОНСКУЮ.**



## ОСТОРОЖНО, АНТИБИОТИКИ!

**– Светлана Владимировна, какую опасность представляют остатки лекарственных препаратов в пищевых продуктах для здоровья человека?**

– Если животных лечили антибиотиками и не выдержали необходимый срок до забоя (так называемый период выведения), остатки этих препаратов могут сохраниться в рыбе, мясе, молоке или других продуктах животного происхождения.

Превышение допустимого уровня остаточного содержания ветеринарных лекарственных препаратов в продукции животного происхождения может создать риски для здоровья потребителей – например, привести к развитию антибиотикорезистентности. Это означает, что нежелательные бактерии в организме человека могут стать устойчивыми к антибиотикам. Антибиотикорезистентность бактерий признана Всемирной организацией здравоохранения одной из десяти глобальных угроз человечеству.

У некоторых людей также могут проявляться аллергические реакции из-за чувствительности к остаткам препаратов. Также антибиотики, которые остаются в продуктах животного происхождения, могут угнетать полезные бактерии в желудочно-кишечном тракте, что приводит к негативным последствиям для микрофлоры кишечника.

## РЫБА – В ЗОНЕ РИСКА!

**– В каких отраслях сельского хозяйства использование антибиотиков особенно распространено?**

– В зоне риска – искусственно выращенная рыба и морепродукты. В аквакультуре антибиотики применяются наиболее интенсивно, что повышает риски их остаточного присутствия в продуктах.

Фермеры вынуждены применять лекарственные препараты, поскольку в садках или искусственных водоемах рыба содержится в высокой плотности, что увеличивает риск появления болезней. Антибиотики могут добавлять профилактически прямо в корм даже без явных признаков болезни.

У водных организмов метаболизм отличается от наземных животных, и сроки выведения антибиотиков могут часто нарушаться производителями.

В зоне риска находятся также импортируемые из-за рубежа рыба и морепродукты, безопасность которых контролируется Россельхознадзором в рамках программ пищевого мониторинга.

Последствия для потребителей при употреблении рыбопродукции с содержанием остаточных количеств антибиотиков могут быть разные. Одно из них – резистентность бактерий. Это способность бактерий выживать и размножаться даже при воздействии антибактериальных препаратов, таких, например, как фторхинолоны и тетрациклины.

У детей и людей с ослабленным иммунитетом могут проявляться дисбиоз и различные аллергии. Дисбиоз (дисбактериоз) – это состояние, при котором значительно изменяется количество или состав микроорганизмов на поверхности человеческого тела или внутри него. При этом

полезных бактерий становится меньше, а условно-патогенных – больше.

Среди других негативных последствий – накопление в организме некоторых антибиотиков, которые могут иметь токсический эффект, – например, хлорамфеникола (левометицина).

Аквакультура – один из главных «поставщиков» антибиотиков в пищевую цепочку, и контроль здесь должен быть особенно строгим.

Чтобы минимизировать риски потребления рыбы с возможным остаточным содержанием ветпрепаратов, отдавайте предпочтение дикой рыбе, но помните, что в такой рыбе может быть другой «сюрприз» – высокое содержание тяжелых металлов. Поэтому по возможности этот показатель следует проверить в лаборатории.

## БЕЗОПАСНОСТЬ – ПРЕЖДЕ ВСЕГО

**– Летом прошлого года в Технические регламенты на продукцию животного происхождения были внесены важные изменения. Теперь контроль за использованием ветеринарных препаратов будет жестче?**

– Действительно, с целью усиления контроля за безопасностью пищевых продуктов с 10 июля 2024 года вступили в силу изменения в Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), которые устанавливают максимально допустимые уровни остаточного содержания ветеринарных лекарственных препаратов в продукции животного происхождения.

Соответствующие поправки также внесены в другие регламенты ЕАЭС, такие как:

- ТР ТС 024/2011 (масложировая продукция);
- ТР ТС 033/2013 (молоко и молочная продукция);
- ТР ТС 034/2013 (мясо и мясная продукция);
- ТР ЕАЭС 040/2016 (рыба и рыбная продукция);
- ТР ЕАЭС 051/2021 (мясо птицы и продукция его переработки).

**– В чем заключаются новые требования?**

– Техническими регламентами установлены предельно допусти-

мые уровни остаточных количеств ветеринарных лекарственных препаратов для 75 ветеринарных лекарственных средств (фармакологически активных веществ) в переработанной и переработанной пищевой продукции животного происхождения. Также определены требования к контролю остатков ветеринарных лекарственных средств, не поименованных в технических регламентах и не зарегистрированных на территориях государств ЕАЭС, что позволит контролировать качество в том числе импортной пищевой продукции.

Принятые изменения помогут повысить качество и безопасность пищевой продукции на территории Евразийского союза, а также дадут возможность применять единые подходы в интерпретации результатов определения остатков содержания ветеринарных лекарственных средств в пищевой продукции животного происхождения органами контроля и надзора.

В большинстве стран существуют строгие нормы (предельно допустимые уровни остатков) соблюдения сроков выведения лекарственных препаратов перед убоем и ведется контроль за этим. Теперь такие нормы будут действовать в странах Евразийского союза.



## ВСЕГДА НА СТРАЖЕ!

**– Готовы ли отечественные сельхозпроизводители и животноводы к введению новых требований?**

– Чтобы подготовиться и организовать систему контроля применения лекарственных препаратов в рамках новой редакции Технических регламентов, изготовителям был предоставлен переходный период в 18 месяцев. Таким образом, вплоть до 10 января 2026 года разрешается выпускать продукцию по старым нормам, а уже выпущенная продукция может обращаться на рынке до истечения срока ее годности.

Однако переходный период закончится через полгода, и, чтобы избежать нарушений, производителям необходимо тщательно контролировать свою продукцию и проводить регулярные исследования на содержание остатков ве-

теринарных препаратов. Для этого можно обратиться в Северо-Западную испытательную лабораторию ФГБУ «ВНИИЗЖ», где проводятся анализы на определение остатков таких веществ, как нитрофураны, антибиотики пенициллиновой и тетрациклиновой групп, бацитрацин, колистин и другие.

**– Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ» готова к проведению исследований в связи с новыми требованиями Технических регламентов?**

– Наша испытательная лаборатория лидирует по всем направлениям деятельности, связанным как с ветеринарным надзором, контролем качества и безопасности пищевой продукции и кормов, так и в направлении фитосанитарных исследований.

Область аккредитации лаборатории включает в себя около 3000 методик испытаний, что больше, чем у других ветеринарных лабораторий Северо-Западного федерального округа.

ФГБУ «ВНИИЗЖ» постоянно совершенствует методы контроля, разрабатывает новые методики определения критически важных веществ, содержащихся в продуктах животного происхождения

и продовольственном сырье. Так, в настоящее время специалисты организации работают над созданием первой в России аттестованной методики определения антибиотиков IV и V поколений в пищевых продуктах и сырье, которая позволит выявлять, например, карбоксипенициллины и уреидопенициллины. Для этих целей будет применяться метод высокоэффективной жидкостной хроматографии с масс-спектрометрическим детектором (ВЭЖХ-МС/МС).

Карбокси- и уреидопенициллины запрещены для применения в ветеринарии во многих странах мира, однако контроль за соблюдением этих требований возможен только при наличии действующей методической документации, которая появится в России до конца 2026 года.

**Беседовал  
Владислав МЕЛЬНИК**

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



196158, Россия, Санкт-Петербург,  
Московское шоссе, д. 15  
ПРИЕМНАЯ ДИРЕКТОРА:  
Тел.: +7 (812) 630-20-69 (доб. 144, 178, 133),  
8-800-600-52-36  
E-mail: general@vetlab.spb.ru  
www.arriah.ru  
ОТДЕЛ ПРИЕМА ПРОБ:  
Тел.: +7 (812) 373-65-49, +7 (999) 029-64-35;  
E-mail: priemprob@vetlab.spb.ru



## СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

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

Пастеризованное молоко с короткими сроками хранения – самое популярное в России, ведь при тепловой обработке 65–75°C в нем сохраняется больше полезных веществ, чем в ультрапастеризованном молоке, которое нагревают до 130°C.

Сегодня на полках супермаркетов представлено молоко многих изготовителей из разных регионов нашей страны, но свое, родное, «Пискаревское», всегда ближе петербуржцам-ленинградцам. На нем выросло не одно поколение горожан, а высокое качество молока постоянно подтверждается не только проверками органов государственного надзора, но и независимыми исследованиями некоммерческих организаций.

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

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

Современное оборудование позволяет производить обработку молока и упаковочных материалов, а также осуществлять розлив молока в асептических условиях. Весь технологический процесс ведется в замкнутой системе, без контакта с внешней средой. Все эти факторы дают возможность выпускать продукцию высокого качества в соответствии с нормативной документацией.



«Пискаревский молзавод» всегда делал ставку на выпуск продукции повседневного спроса с короткими сроками реализации, которая вырабатывается только из натурального молока и только сельхозпроизводителями Ленинградской области. Принципиальная позиция завода – производить молочную продукцию без замены молочного жира растительным, исключая различные добавки и консерванты. Многие продукты предприятие производит по традиционным технологиям.

творог, сметана, кефир. Например, для сквашивания кефира используется закваска, приготовленная на живых кефирных грибах, а не сухая закваска.

Продукция имеет удобную упаковку, которую легко узнать на магазинных полках благодаря фирменному логотипу «Клевер в треугольнике». Он является не только знаком отличия от продукции других производителей, но и символом, гарантирующим высокое качество.

Алиса САВЕЛЬЕВА

## ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

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

**ПРИНЕВСКОЕ**

**свежее молоко всегда рядом!**



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

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

Сразу после дойки свежее очищенное молоко поступает в цех, и уже через несколько часов готовая молочная продукция попадает на стол покупателя.

Ассортимент выпускаемой продукции предприятия составляет практически всю линейку цельномолочной и кисломолочной продукции. Это молоко разной жирности, творог, сметана, кефир, айран, йогурты с различными фруктовыми наполнителями и, конечно, сыры из коровьего и козьего молока.

Особым спросом пользуются йогурты, которые изготавливаются как без наполнителей, так и с добавлением кусочков фруктов без каких-либо консервантов. Все йогурты выпускаются исключительно только из молока с использованием закваски.

Высокое качество молока 3,2% жирности торговой марки «ПРИНЕВСКОЕ» недавно подтвердила независимая экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ»: оно полностью соответствует требованиям ГОСТ 31450-2013. Срок годности молока без добавок и консервантов – всего лишь пять суток.

Натуральную и свежую продукцию «ПРИНЕВСКОГО» можно встретить на прилавках магазинов по реализации фермерской продукции, в том числе «Колхоз», «Удачный», а также в торговых сетях «О'КЕЙ», «Лента», «Магнит».

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

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

Ирина ПЕТРОВА



## Встречайте День молока с «Лактис»!

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

Ценность молока в питании человека трудно переоценить. Оно является источником кальция, полезных ферментов, жирных кислот, витаминов, благотворно влияет на пищеварение и нервную систему – при условии, что это настоящее молоко, а не фальсификат.

Поэтому при выборе молочной продукции особенно важно обращать внимание на ее качество и условия надлежащего хранения, гарантирующие безопасность.

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

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

### МОЛОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ С МОРОЖЕНЫМ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



### БАНАНОВЫЙ СМУЗИ

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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



### СУФЛЕ ИЗ ЙОГУРТА

#### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

#### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

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

Свежую и натуральную молочную продукцию

«Лактис»

всегда можно

приобрести в торговых

сетях и гипермаркетах:

«Метро», «Лента»,

«Перекресток»,

«Азбука вкуса»,

«Пятерочка»,

«Магнит».

АО «Лактис»:

Сайт: [lactica.ru](http://lactica.ru)

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

Представительство

в Санкт-Петербурге:

(812) 406-79-76,

+7 (931) 212-27-66

АО «Лактис»,

Великий Новгород,

пр. А. Корсунова, 12Б,

ОГРН1025300796850



ПОПРОБУЙ!

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



## Лучшие десерты мира онлайн!

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

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

### КОНСЕРВАНТ – ХОЛОД

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

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

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



### ДОСТАВКА НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ

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

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

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

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

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

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

### АРОМАТНЫЕ КРУАССАНЫ

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

### БОНУСЫ И СКИДКИ

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

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

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

Валентина ОРЛОВА

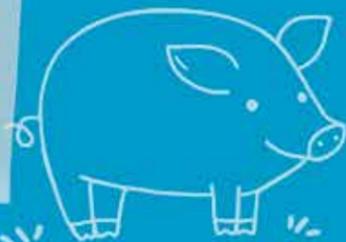
ВКУСНО



## НЕПРЕВЗОЙДЕННЫЙ ВКУС! ПО ДОСТУПНЫМ ЦЕНАМ.

«Парнас» приготовил «Крестьянские» колбасы из отборной свинины ГОСТ с добавлением куриной грудки, говядины и нежного шпика. Ломтики ароматного продукта с нотками мускатного ореха так и просятся на бутерброд!

А нежные «Крестьянские» сосиски из отборной свинины ГОСТ с добавлением чеснока, горчицы и душистого перца так и просятся на стол. Вас впечатлит тонкая корочка, созданная лёгким копчением на буквой щепе.



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# «МАГНИТ» И «ВЕРНЫЙ» ПРОДАЮТ РАЗБАВЛЕННОЕ МОЛОКО

**40% пастеризованного молока, приобретенного в магазинах Петербурга и проверенного Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных», не соответствуют обязательным требованиям ГОСТ 31450-2013 «Молоко питьевое. Технические условия» по содержанию белка, показателям безопасности и требованиям к маркировке.**

## МОЛОЧНЫЙ ОБМАН

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

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

Пастеризованное молоко имеет короткие сроки годности – до 14 суток, поскольку, в отличие от молока ультрапастеризованного, подвергается термической обработке максимум до 90°C. Благодаря такой чадающей технологии в пастеризованном молоке не разрушается белок, остаются в норме все витамины и аминокислоты. Именно такое молоко обладает высокими показателями пищевой ценности и является самым полезным.

Однако в магазинах сегодня вместо молока пастеризованного нередко можно найти замаскированный под него молочный напиток. Внешне такая упаковка по дизайну и информации для потребителя, включая наименование, состав, указание на ГОСТ 31450-2013 и пищевую ценность, не будет ничем отличаться от упаковки натурального молока. Подмену вы сможете понять только дома, когда попробуете этот продукт на вкус или приготовите на его основе какое-нибудь блюдо. Конечно, по закону «О защите прав потребителей» вы вправе потребовать у магазина возврат денежных средств за продажу продукта ненадлежащего качества, даже если чек не сохранился. Но будете ли вы тратить на это свое время и нервы, учитывая, что стоимость пакета молока в среднем не превышает ста рублей? Скорее всего, нет, и как раз на это и рассчитывают недобросовестные «молочники», поставляя в торговые сети некачественный продукт.

Насторожить потребителя может низкая цена. Но в последнее время недобросовестные изготовители и продавцы решили эту проблему – они стали продавать молочный напиток по цене натурального молока, чтобы у покупателей было меньше сомнений.



Каждый год «Общественный контроль» выявляет на полках супермаркетов немало молочных подделок. Так, по итогам экспертизы 2021 г. из десяти проверенных образцов пастеризованного молока разных торговых марок только три соответствовали требованиям ГОСТ 31450-2013. В 2022 г. таких образцов оказалось пять из двенадцати. По итогам проверки 2023 г.

ГОСТу соответствовали только три из десяти проверенных образцов молока, а в 2024 г. – четыре из одиннадцати.

Результаты экспертизы этого года выглядят намного оптимистичнее: из десяти образцов шесть прошли проверку успешно, а в четырех выявили отклонения по физико-химическим и микробиологическим показателям.

## ЧАСТНАЯ МАРКА – РАЗБАВЛЕННОЕ МОЛОКО

Многолетние исследования «Общественного контроля» показывают, что частная марка – это всегда компромисс между ценой и качеством. Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если сократит собственные издержки настолько, чтобы вписаться

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА ПАСТЕРИЗОВАННОГО



Наименование продукта	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%. ТМ «Пискаревское»	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%. ТМ «Приневское»	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%. ТМ «Зеленый берег»	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%. ТМ «Экомилк»	Молоко цельное отборное питьевое пастеризованное 3,4%. ТМ «Хуторок»	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%. «Вологодское» ТМ «Северное молоко»
Изготовитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», Ленинградская обл.	АО Племенной завод «Красноозерное», Ленинградская обл.	АО «Озерский молочный комбинат», Московская обл.	ООО «Череповецкий молочный комбинат», Вологодская обл.	ОАО «Северное Молоко», Вологодская обл.
Дата изготовления	11.02.2025	11.02.2025	10.02.2025	07.02.2025	06.02.2025	07.02.2025
Нормативный документ	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ТУ 10.51.11-073-00419785-2021	ГОСТ 31450-2013
Объем, кол-во	2 x 0,900 л	2 x 0,973 л	2 x 0,973 л	2 x 0,930 л	2 x 0,900 л	2 x 0,970 л
Цена за 1 литр, руб.	87 руб.	123 руб.	122 руб.	94 руб.	94 руб.	72 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	Магазин «Колхоз» (ИП Горюнова Е. А.), Ленинский пр., д. 82, корп. 1, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	АО «Дикси Юг» (Дикси-78614), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А
Кислотность, °Т Норма / Результат	Не более 21 / 14,5±1,9	Не более 21 / 15,5±1,9	Не более 21 / 15,0±1,9	Не более 21 / 14,5±1,9	–	Не более 21 / 16,0±1,9
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Не менее 3,0 / 3,30±0,06	Не менее 3,0 / 3,25±0,06	Не менее 3,0 / 3,20±0,06	Не менее 3,0 / 3,13±0,06	Не менее 2,8 / 3,38±0,06	Не менее 3,0 / 3,38±0,06
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 2,5 / 2,50±0,08	Не менее 3,2 / 3,50±0,08	Не менее 3,2 / 3,20±0,08	Не менее 3,2 / 3,20±0,08	Не менее 3,4 / 3,40±0,08	Не менее 2,5 / 2,50±0,08
Массовая доля сухого обезжиренного молочного остатка (СОМО), %	Не менее 8,2 / 8,5±0,4	Не менее 8,2 / 8,4±0,4	Не менее 8,2 / 8,2±0,4	Не менее 8,2 / 8,3±0,4	Не менее 8,0 / 8,0±0,4	Не менее 8,2 / 8,4±0,4
Плотность, кг/м³ Норма / Результат	Не менее 1028 / 1030,0 ±1,0	Не менее 1028 / 1030,0±1,0	Не менее 1027 / 1030,0±1,0	Не менее 1028 / 1030,0±1,0	–	Не менее 1028 / 1031,0±1,0
Соответствие этикетке, ГОСТ, ТУ, ТР ТС 033/2013*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

\*\* БГКП – бактерии группы кишечных палочек.

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

в закупочную цену торговой сети. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить себестоимость исходного сырья на единицу продукции. В результате такой «оптимизации» на полки супермаркетов и попадает молоко, в котором показатели белка и жира значительно занижены. Это можно достичь только одним способом – разбавить цельное молоко немолочным сырьем, в частности обычной водой.

Яркий пример – молоко ТМ «Васильково поле» 3,2% (ООО «Кривское», Калужская обл.), приобретенное в торговой сети «Верный» за 64 руб. за 1 литр (пластиковая бутылка, 900 мл). Фактическая масса белка в молоке составила 2,42% вместо 3%, указанных на упаковке.

– Массовая доля белка и жира – это те показатели, на которые потребители ориентируются при выборе молока в первую очередь. И если по факту физико-химические свойства продукта ниже, чем указано на этикетке, то изготовитель вводит покупателя в заблуждение. Это информационная фальсификация, – отмечает профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Филипенко.



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

**«МАГНИТ» ПРИТЯГИВАЕТ ФАЛЬСИФИКАТ**

Еще меньше белка – 2,11% вместо 3% – оказалось в образце молока от того же ООО «Кривское» (Калужская обл.) под частной маркой сети «Магнит» по цене 44 руб. за литр. Это молоко продавалось в пленочной упаковке массой 800 г. Магазины, как правило, на ценниках указывают только стоимость упаковки молока,



а не литра, поэтому грамотный потребитель должен сам в уме прикинуть цену за литр, чтобы застраховаться от приобретения дешевого суррогата.

Торговая сеть «Магнит», по данным «Общественного контроля», уже который год является одним из лидеров в Петербурге по реализации молочного фальсификата. Например, факт реализации «Магнитом» поддельных полутвердых сыров под частной торговой маркой «Моя цена» в 2023 г. подтвердил городской суд Санкт-Петербурга, оставив без изменений решение Кировского районного суда Санкт-Петербурга, куда с иском обратился «Общественный контроль».

– Различные цены разбавленного молока «Васильково поле» и молока под частной маркой сети «Магнит» находятся в диапазоне от 44 до 64 руб. за литр – комментирует председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – При этом стоимость сырого молока на ферме сегодня составляет 50–60 руб. за литр. Добавьте еще затраты на логистику, переработку,



упаковку и торговую наценку магазина, и вы получите справедливую цену литра молока на полке супермаркета на уровне 90–120 руб. в зависимости от содержания белка, жира и СОМО.

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

– ГОСТ требует, чтобы массовая доля СОМО была не ниже 8,2%, – продолжает Всеволод Вишневецкий. – Если на полке магазина стоит молоко, сделанное по техническим условиям, оно уступает по своим характеристикам гостовскому: содержание СОМО в нем определяется уже не государственным стандартом, а Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности молока и мо-

лочной продукции» и, как правило, не превышает 8%.

**«МИТЁК» ЭКОНОМИЛ НА БЕЛКЕ**

Меньше белка, чем указано на этикетке (2,81% вместо 3%), оказалось и в молоке 3,5% ТМ «Митёк» (ООО «МОЛПРОМ», Ленинградская обл.), приобретенном в магазине «Магнит» по цене 128 руб. за литр. Отклонение незначительное, однако за такую цену потребитель вправе требовать от изготовителя строгого соблюдения требований ГОСТа, который был указан на упаковке продукта.

**ФЕРМЕРСКОЕ ИЛИ ПРОМЫШЛЕННОЕ?**

Изготовители молочной продукции с целью привлечения к ней внимания потребителей нередко оформляют этикетку в «фермерском» стиле. При этом фермерская эта молочка или нет, разобраться с ходу не всегда просто. Цены на такую продукцию, как правило, выше, а это в понимании покупателя – один из весомых аргументов в пользу фермерского происхождения товара. Купив «фермерский продукт», покупатель часто даже не подозревает, что введен в заблуждение недостоверной информацией на упаковке.

Яркий пример – молоко 3,4% ТМ «Хозяйство Васильевой А.В.» (ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.), приобретенное в гипермаркете «О'КЕЙ» по цене 139 руб.



за литр. Это было самое дорогое молоко среди остальных образцов, отправленных на экспертизу.

На лицевой стороне упаковки молока ТМ «Хозяйство Васильевой А.В.» было указано, что это «фермерский продукт». На самом деле, как пояснили в Управлении Роспотребнадзора по Новгородской обл., такая этикетка содержит «недостоверные сведения», касающиеся происхождения продукта и его места производства, а это уже признаки, указывающие на нарушение требований Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Как посчитали в Роспотребнадзоре, изготовитель не имеет права писать на этикетке слова «Фермерский продукт» и «Хозяйство Васильевой А.В.», поскольку продукция изготовлена в действительности не фермерским хозяйством, а ООО «Старорусское молоко» промышленным способом. Таким образом, 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. По итогам проведенной проверки Управление Роспотребнадзора по Новгородской обл. объявило ООО «Старорусское молоко» предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

– Фермерское молоко по своим физико-химическим показателям значительно превосходит молоко, изготовленное промышленным способом, имеет более высокую жирность, белок и СОМО, – поясняет Всеволод Вишневецкий. – В данном случае мы видим молоко, изготовленное по техническим условиям, массовая доля СОМО в котором даже недотягивает до гостовской нормы. Поэтому даже по своим характеристикам молоко «Хозяйство Васильевой А.В.» не может позиционироваться, как фермерское.

Дополнительная проверка, проведенная в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», подразделении СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», показала, что молоко ТМ «Хозяйство Васильевой А.В.» (дата изг. – 09.02.2025) не соответствует также по показателям безопасности: обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП).

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

Согласно протоколам испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», полностью соответствуют требованиям ГОСТ 31450-2013 и информации на упаковке молоко 2,5% «Пискаревское» (ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург), молоко 3,2% «Старинское» (ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ», Ленинградская обл.), молоко 3,2% «Зеленый берег» (АО Племенной завод

«Красноозерное», Ленинградская обл.), молоко 3,2% ТМ «Экомилк» (АО «Озерецкий молочный комбинат», Московская обл.), молоко 3,4% ТМ «Хуторок» (ООО «Череповецкий молочный комбинат», Вологодская обл.) и молоко 2,5% «Вологодское» ТМ «Северное молоко» (ОАО «Северное Молоко», Вологодская обл.).

**ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ ПРЕДУПРЕЖДАЕТ**

Коровье молоко пастеризуют, подвергая термической обработке от 60 до 90°C. Таким образом, молоко обеззараживается и в то же время в нем сохраняется большинство витаминов и микроэлементов. Молоко с короткими сроками хранения (до 14 суток) наиболее популярно сегодня на рынке. При покупке пастеризованного молока обратите внимание на то, как выглядит сам магазин – нет ли посторонних запахов, в каких условиях содержатся продукты и т. д. Также не стоит забывать, что пастеризованное молоко должно храниться при температуре от +2 до +4°C, а значит, и холодильное оборудование должно быть оснащено термометром, который укажет, соблюдаются ли условия хранения.

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

Кирилл ОРЛОВ



Молоко пастеризованное 3,5%. ТМ «Митёк»	Молоко питьевое пастеризованное 3,2%. ТМ «Васильково поле»	Молоко питьевое пастеризованное 2,5%.	Молоко цельное питьевое пастеризованное 3,4%. ТМ «Хозяйство Васильевой А.В.»
ООО «МОЛПРОМ», Ленинградская обл.	ООО «Кривское», Калужская обл.	ООО «Кривское», Калужская обл.	ООО «Старорусское молоко», Новгородская обл.
10.02.2025	09.02.2025	08.02.2025	09.02.2025
ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ГОСТ 31450-2013	ТУ 10.51.11-001-52533912-2021
2 x 0,973 л	2 x 0,900 л	2 x 0,800 л	2 x 0,900 л
128 руб.	64 руб.	44 руб.	139 руб.
АО «Тандер» (магазин «Магнит», Ленинский пр., д. 82, корп. 1	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Не более 21 / 19,0±1,9	Не более 21 / 18,3±1,9	Не более 21 / 17,0±1,9	–
Не менее 3,0 / 2,81±0,06	Не менее 3,0 / 2,42±0,06	Не менее 3,0 / 2,11±0,06	Не менее 2,8 / 3,06±0,06
Не менее 3,5 / 3,50±0,08	Не менее 3,2 / 3,20±0,08	Не менее 2,5 / 2,50±0,08	Не менее 3,4 / 3,70±0,08
Не менее 8,2 / 8,3±0,4	Не менее 8,2 / 8,6±0,4	Не менее 8,2 / 8,4±0,4	Не менее 8,0 / 8,0±0,4
Не менее 1027 / 1027,0±1,0	Не менее 1027 / 1034,0±1,0	Не менее 1028 / 1036,0±1,0	–
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке, обнаружены БГКП**

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

## ВНЕПЛАНОВЫЕ ПРОВЕРКИ

### «СВЕТОФОРУ» ВКЛЮЧИЛИ «КРАСНЫЙ»

По результатам проверок торговой сети «Светофор» в первом квартале 2025 года составлено более 26 000 протоколов об административных правонарушениях, наложены штрафы на сумму более 11,57 млн руб.

Роспотребнадзор во исполнение поручения Правительства РФ в период с 10.01.2025 по 30.01.2025 проверил магазины «Светофор», находящиеся в 45 субъектах Российской Федерации.

Проверки проводились на соответствие обязательным требованиям технических регламентов Таможенного союза, санитарных правил и норм.

Территориальными органами Роспотребнадзора проведены контрольные (надзорные) мероприятия в отношении 1485 объектов, осуществляющих деятельность под торговой маркой «Светофор».

Все контрольные (надзорные) мероприятия проведены с лабораторными исследованиями продукции, находившейся в реализации. Всего проведено более 120 тысяч испытаний, в ходе которых исследовано 8106 проб, из них не соответствовали гигиеническим требованиям 879 проб. Наибольшее количество несоответствующих проб продукции обнаружено в следующих категориях: молоко и молочная продукция, мясо и мясная продукция, рыба и рыбная продукция, кондитерская

продукция, птица, яйца и продукты их переработки. Во время проверок была изъята вся продукция, не соответствующая требованиям, – 5700 партий общим весом более 300 тонн.

В результате проверок было составлено 2678 протоколов об административных правонарушениях, сумма наложенных штрафов превысила 11,57 млн руб.

Кроме того, по административным материалам Роспотребнадзора судом приостановлена деятельность 76 объектов торговли.

В результате проверок было выдано 675 предписаний об устранении обнаруженных нарушений, а также предписания о разработке программ для предотвращения причинения вреда и предписания об изъятии продукции из оборота. Кроме того, приостановлены 24 декларации о соответствии.

Роспотребнадзор продолжает осуществлять контроль за выполнением торговой сетью «Светофор» ранее выданных предписаний. За невыполнение предписаний ведомством наложены штрафы в размере более 1,3 млн руб.

Владислав МЕЛЬНИК



## ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

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



### Молоко «Зеленый берег» - сделано самой природой!

#### НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

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

Именно такое молоко предлагает потребителям АО Племзавод «Красноозерное» – крупное сельскохозяйственное предприятие 47-го региона, гордость которого составляют коровья ферма, насчитывающая 2000 голов, и козья ферма из 2000 очень симпатичных голов зааненской и альпийской пород коз.

Хозяйство может гордиться не только племенным стадом и высококачественным молочным сырьем, но и современным перерабатывающим производством на базе «Приозерского молочного завода».

Благодаря замкнутому циклу производства компания успешно выпускает более 60 наименований натуральной молочной продукции: питьевое молоко, кисломолочные продукты (творог, творожки, творожные массы, сметана,



йогурт, ряженка, ацидофильная простокваша), полутвердый и плавленый сыры, масло сливочное под торговыми марками «Зеленый берег» и «Салми».

#### ГОЛОСУЙ ЗА КАЧЕСТВО!

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

Алиса САВЕЛЬЕВА



## МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

### «ЭКОМИЛК»: знаем, что вы любите

Бренд «Экомилк» – выбор тех, кто хочет получать натуральные молочные продукты по доступной цене. Компания, расположенная в Московской области, использует отборное сырье, следует традиционным технологиям производства и контролирует результат на каждом этапе. Автоматизированные линии исключают контакт человека с продукцией и гарантируют ее безопасность. Молоко, сметана, масло, творог «Экомилк» не содержат искусственных добавок и растительных жиров.



«Экомилк» производит свою продукцию с 2001 года, на предприятии используется современное оборудование. Собственная аттестованная испытательная лаборатория тщательно проверяет качество на всех этапах производства, начиная с сырья и заканчивая готовой продукцией в потребительской таре.

Молоко и творог «Экомилк» образцово проходят все проверки независимого регулярного контроля. Они соответствуют требованиям безопасности, не содержат антибиотиков и консервантов, имеют хорошие микробиологиче-

ские и органолептические показатели и отвечают всем остальным стандартам российской системы качества для молока и творога.

Быть лучшим не так-то просто, если речь идет о масштабном и насыщенном до предела рынке. Именно таким является самый популярный вид молока в стране – пастеризованное молоко с жирностью 3,2%. Его пьют практически в каждой российской семье: доля продаж составляет целых 38%.

Чтобы увеличить срок годности молока и снизить содержание микроорганизмов, его подвергают

различным термическим обработкам. Самой современной среди них считается пастеризация: она позволяет сохранить всю пользу натурального продукта. Именно поэтому в пастеризованном молоке «Экомилк» присутствуют все важные элементы – кальций, фосфор, аминокислоты и витамины группы В. Так молоко «Экомилк» получается не только вкусным, но и очень полезным. А чтобы его хватило всем членам семьи, мы создали удобный семейный формат упаковки объемом 1,5 литра. Хорошего моло-

ка для хороших людей должно быть много!

Всем известно, что творог – прекрасный источник кальция. По содержанию белка творог можно сравнить с мясом или рыбой. Правда, такой белок усваивается человеческим организмом гораздо лучше. Дело в том, что, пока творог созревает, его белок превращается в ценные аминокислоты, так необходимые человеку, поэтому творог усваивается практически полностью.

В производстве творога «Экомилк» используются натуральное молоко и закваски молочнокис-

лых культур. Такой творог можно употреблять в чистом виде, также он отлично сочетается с вареньем, мёдом, свежими фруктами и ягодами. Он – незаменимый ингредиент для приготовления сырников, блинов и запеканок. Помимо кальция и аминокислот, в твороге «Экомилк» содержится большинство витаминов (в том числе А, Е, Р, группы В), а также железо, цинк, фтор, фосфор, некоторое количество меди, натрия и магния. Благодаря сбалансированному составу этот продукт так полезен.

Владислав МЕЛЬНИК

КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА

# МАЙ, ПИКНИК, КУРИЦА!

Май – горячий период для садоводов и огородников, веселый для дачников, увлекательный для любителей походов и рыбалки. Но, несмотря на разность интересов, размера кошелька и социального статуса, для каждого из нас май – это еще и шашлыки, аромат и вкус которых мы никак не можем забыть еще с лета прошлого года!



## СЕКРЕТЫ ПРАВИЛЬНОГО ШАШЛЫКА

Известно, что самый диетический шашлык – из мяса птицы. Однако есть пять важных правил, которых стоит придерживаться, чтобы куриный шашлык получился сочным и вкусным. В этом номере с читателями газеты «Петербургское качество» с секретами правильного шашлыка охотно делится «Санкт-Петербургская куриная компания», один из ведущих поставщиков куриного мяса на столы петербуржцев.

1. Выбирайте только охлажденное мясо птицы, а если вы купили замороженные куриные окорочка, бедра или филе, обязательно разморозьте их перед погружением в маринад. Размораживают птицу на нижней полке холодильника, поэтому накануне просто переложите туда курицу из морозилки.

2. Используйте минимальное количество кислых продуктов для маринования (например, лимон) – у курицы нежное мясо и его легко «обезвкусить» лишней кислотой. Или сократите время, которое курица проведет в кислом маринаде.

3. Специи и травы лучше растолочь перед добавлением в маринад, а не просто высыпать из пакетиков. Так они отдадут максимум вкуса и аромата.

4. С куриных окорочков, голеней и бедер лучше снять кожу. Это не только уменьшит калорийность блюда, но и поможет мясу лучше пропитаться маринадом. К тому же так птица не будет подгорать сверху, когда внутри еще не приготовилась.

5. Можно сделать несколько проколов ножом в курином мясе и как бы массировать его, натирая маринадом. Это также поможет птице впитать максимум вкусов и ароматов.

силь» лишней кислотой. Или сократите время, которое курица проведет в кислом маринаде.

3. Специи и травы лучше растолочь перед добавлением в маринад, а не просто высыпать из пакетиков. Так они отдадут максимум вкуса и аромата.

4. С куриных окорочков, голеней и бедер лучше снять кожу. Это не только уменьшит калорийность блюда, но и поможет мясу лучше пропитаться маринадом. К тому же так птица не будет подгорать сверху, когда внутри еще не приготовилась.

5. Можно сделать несколько проколов ножом в курином мясе и как бы массировать его, натирая маринадом. Это также поможет птице впитать максимум вкусов и ароматов.

## МАРИНАД ДЛЯ КУРИЦЫ

В качестве жидкой части маринада отлично подойдут кефир или простокваша. Также в кисло-молочном маринаде для курицы можно использовать теплые специи: куркуму, паприку, молотый перец, сушеный чеснок, зиру, кориандр или смесь типа карри.

Можно замариновать курицу просто с небольшим количеством оливкового масла и травами – тимьяном, орегано, сухим базиликом. И при желании добавить чуть-чуть лимонного сока. Если его добавить слишком много или держать слишком долго в таком

маринаде, волокна мяса повредятся и оно станет «ватным».

Также курицу можно замариновать в апельсиновом соке, добавив немного специй: острого перца, щепотку бадьяна и даже корицы. Такой маринад придаст мясу сладковатую нотку, к тому же курица в апельсинах – это классика. Апельсиновый сок можно дополнить соевым соусом и растительным (в идеале кунжутным) маслом – получится азиатский вариант. Подавать такой шашлык лучше с кинзой.

И точно не стоит использовать для маринования майонез: во-первых, это сделает шашлык излишне жирным, а во-вторых, майонез при нагревании расслоится.

## СКАЖИ УКСУСУ «НЕТ!»

Мариновать птицу в уксусе не стоит. Эта приправа размягчает белковые волокна, но, когда речь идет о мягком курином мясе, она не нужна. Мясо птицы сочное, в каком бы маринаде вы его ни готовили. И аппетитности готовому шашлыку из курицы кислый уксусный аромат не добавляет.

Что касается свежего лука, то он не особенно сочетается с неж-

ным куриным мясом и, так же как уксус, значительно ухудшает ароматику готового куриного шашлыка.

## СОУС ДЛЯ ШАШЛЫКА ИЗ КУРИЦЫ

Пока шашлык готовится, можно сделать к нему соус дзадзики. Смешайте греческий йогурт с отжатыми от сока тертыми огурцами, измельченным чесноком, укропом и мятой. Добавьте оливковое масло и чуть лимонного сока, посолите, поперчите – и все готово.

К куриному шашлыку подойдет и брусничный соус. Рецепт очень простой: в сотейнике вскипятите 50 мл воды со 100 г коричневого сахара и истолченными в ступке перцем, корицей и гвоздикой. Всыпьте замороженную бруснику и томите на огне около полчаса, пока соус не загустеет.

Если не хотите готовить соус сами, его можно выбрать в магазине, причем на любой вкус. К курице мы рекомендуем карри, медово-горчичный и томатный шашлычный. Во всех трех к тому же курицу можно мариновать.

Приятного аппетита!

Алиса САВЕЛЬЕВА

Куриные полуфабрикаты от «Санкт-Петербургской куриной компании» высокого качества и по доступным ценам спрашивайте в торговых сетях «О'КЕЙ», «Лента», «Пятерочка», «Перекресток», «Дикси» и «Верный».

**80**

**МЫ ПОБЕДИЛИ!**

*АнКаш*

**ПОЗДРАВЛЯЕТ ВСЕХ С ВЕЛИКИМ ПРАЗДНИКОМ ПОБЕДЫ!**

**МЫ ПОБЕДИМ!**

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

**Мясные консервы незаменимы на даче, пикнике, в походе или на рыбалке. Их не нужно хранить в холодильнике, они имеют длительные сроки годности и удобны при транспортировке. Только перед тем, как пойти в магазин, внимательно изучите результаты экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль»: сегодня найти настоящую тушенку, сделанную действительно по ГОСТу, – непростая задача.**

## БАНКИ-ОБМАНКИ

В последние годы мясные консервы наряду с молочной продукцией возглавили рейтинг продовольственных товаров, подверженных фальсификации. Согласно результатам проверок, проведенных «Общественным контролем», государственные испытательные лаборатории ежегодно признают не соответствующими требованиям государственного стандарта от 80% до 100% образцов мясных консервов. При этом эффективных мер по удалению некачественной продукции с прилавков магазинов государство принять не может – в России фактически продолжает действовать мораторий на внеплановые проверки бизнеса. И если еще четыре года назад в ответ на обращения «Общественного контроля» надзорные органы сообщали о принятых мерах, в том числе небольших штрафах, то с марта 2022 г. ответственность за выпуск некачественной продукции ограничивается лишь предостережениями о недопустимости нарушений обязательных требований.

## ВНИМАНИЕ, ГОСТЫ БЫВАЮТ РАЗНЫЕ!

В соответствии с требованиями классического государственного

# ТУШЕНКА ПО «ГОСТУ»: ВМЕСТО МЯСА – ЖИР, СУХОЖИЛИЯ И СУБПРОДУКТЫ

Все десять образцов мясных консервов разных торговых марок, проверенных «Общественным контролем» в ФГБУ «ВНИИЗЖ» и ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют требованиям ГОСТа.



стандарта на мясные консервы (ГОСТ 32125–2013 «Мясо тушеное. Технические условия») в «Говядине тушеной» должны быть кусочки мяса массой не менее 30 г, жира не более 17% от общего объема банки, массовая доля белка должна составлять не менее 15%, а массовая доля составных частей (мяса и выплавленного жира) – не менее 58%. Для свинины тушеной требования такие: кусочки мяса массой не менее 30 г, жира – не более

18%, массовая доля белка – не менее 16%, а массовая доля составных частей (мяса и выплавленного жира) – не менее 59%.

А теперь внимание! С 2019 г. в России параллельно действует еще один ГОСТ 34177–2017 «Консервы мясные. Общие технические условия», который сегодня часто можно увидеть на этикетках. И тут потребителям надо быть предельно бдительными при выборе товара: новый нормативный доку-

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

Согласно новому ГОСТу с «пониженной ответственностью», массовая доля белка для «говядины» должна быть не менее 9%, жира – не более 20%,

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

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

## МЕЛКИЕ КУСОЧКИ МЯСА

Свинина ТМ «Старково» (ООО «Союз-Логистик», Рязанская обл.) третий год подряд попадает на экспертизу «Общественного контроля», и каждый раз вердикт лаборатории одинаков: эта марка не соответствует обязательным требованиям. Продукт выпускается по «облегченному» государственному стандарту ГОСТ 34177–2017, который требует наличия в банках кусочков мяса массой не менее 20 г. Однако изготовитель не соблюдает даже и это условие ГОСТа: на сей раз в банке, треть которой составлял

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ, ГОСТ

Наименование продукта	Консервы мясные кусковые в собственном соку, стерилизованные. Мясо тушеное. «Говядина тушеная в/с». ТМ «Наша!»	Консервы мясные кусковые в собственном соку, стерилизованные из говядины. «Свинина тушеная в/с». ТМ «ШТАБ»	Консервы кусковые мясные стерилизованные. «Свинина тушеная в/с». ТМ «Мясокомбинат «Курганский»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. «Свинина кусковая в желе». ТМ «Старково»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. Мясо тушеное. «Говядина тушеная в/с». ТМ «Русь» «Экстра»	Консервы мясные кусковые в собственном соку стерилизованные. «Свинина тушеная в/с».
Производитель	ООО «Консервпром», Ленинградская обл.	ООО «МКК «Балтийский», г. Санкт-Петербург	ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт», г. Курган	ООО «Союз-Логистик», Рязанская обл.	ООО «Производственная компания «РУСЬ», Новгородская обл.	ООО МПК «САЛЮТ +», Ленинградская обл.
Дата изготовления	27.02.2022	27.12.2024	12.11.2024	10.12.2024	13.12.2024	29.11.2023
Нормативный документ	ГОСТ 32125–2013	ГОСТ 32125–2013	ГОСТ 32125–2013	ГОСТ 34177–2017	ГОСТ 32125–2013	ГОСТ 32125–2013
Масса, количество образцов	4 x 325 г	4 x 525 г	4 x 325 г	3 x 525 г	3 x 500 г	3 x 325 г
Цена за 1 кг., руб.	883 руб.	380 руб.	554 руб.	189 руб.	503 руб.	388 руб.
Место закупки	ООО «ЛЕНКОРАНЬ» (магазин «Копейка»), Кронштадтская ул., д. 11, лит. А	ООО «Волна» (магазин «Бриз»), ул. Маршала Казакова, д. 52, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ООО «Бэст Прайс» (магазин «Fix Price»), ул. Зайцева, д. 27	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), ул. Васи Алексева, д. 21, лит. А	ООО «ЛЕНКОРАНЬ» (магазин «Копейка»), Кронштадтская ул., д. 11, лит. А
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Мясо кусочками массой менее 30 г более 10% (23%)	СООТВЕТСТВУЕТ	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Мясо кусочками массой менее 20 г более 20%. Кусочки мяса частично распадаются. Цвет желе желтоватый	СООТВЕТСТВУЕТ	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Кусочки мяса с наличием лимфатического узла
Массовая доля белка, % (Норма / Результат)	Не менее 15,0 / <b>13,25±2,42</b>	Не менее 16,0 / 16,04±2,41	Не менее 16,0 / <b>9,94±1,49</b>	Не менее 6,0 / 8,19 ±1,23	Не менее 15,0 / <b>10,19±1,53</b>	Не менее 16,0 / <b>13,44±2,02</b>
Массовая доля жира, % (Норма / Результат)	Не более 17,0 / 16,6	Не более 18,0 / 9,2±0,7	Не более 18,0 / <b>8,5</b>	Не более 35,0 / 34,5	Не более 17,0 / 14,7	Не более 18,0 / 13,4
Массовая доля составных частей (массовая доля мяса и жира), % (Норма / Результат)	Не менее 58,0 / 67,6	Не менее 59,0 / 59,0±0,5	Не менее 59,0 / 61,2	Не менее 45,0 / 68,4	Не менее 58,0 / <b>52,8</b>	Не менее 58,0 / 73,8
Гистология (состав)	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Обнаружены субпродукты (мясная обрезь), сухожилия, каррагинан	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ.</b> Обнаружены субпродукты (мясная обрезь), сухожилия, каррагинан
Соответствие ГОСТу	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> м.д. белка	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по органолептике	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> м.д. белка	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по органолептике	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по органолептике, м.д. белка, гистологии

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

выплавленный жир, были обнаружены отдельные мясные волокна, а кусочки мяса практически отсутствовали. Единственным достоинством этих консервов, приобретенных в магазине «Fix Price», была их честная цена – 189 руб./кг, но вряд ли такая «облегченная тушенка» даже по доступной цене придется по вкусу взыскательному потребителю.

Отметим, что в ходе исследования мясных консервов ТМ «Старково» в 2023 г. специалисты лаборатории также обнаружили в них кусочки мяса массой менее 20 г, вместо мяса – мелкозернистую белковую массу, сам продукт оказался с запахом и вкусом перетушенного мяса, консистенция мяса – переваренной.

**ЗДЕСЬ «РУСЬЮ» ПАХНЕТ...**

Проверка показала, что лидерство по реализации некачественных мясных консервов в Петербурге, как и в прошлом году, прочно удерживает торговая сеть «Магнит» – сразу три поддельных образца тушенки разных торговых марок были обнаружены в магазинах этой сети.

Так, в «Говядине тушеной» ТМ «Русь» (ООО «Производственная компания «РУСЬ», Новгородская обл.) с маркировкой «Экстра», приобретенной по цене 503 руб./кг, были выявлены не заявленные в составе каррагинан, субпродукты (мясная обрезь) и сухожилия, не предусмотренные рецептурой ГОСТа. При этом массовая доля белка составила 10,19% вместо нормы «не менее 15%», а массовая доля составных частей (мяса и жира) – 52,8% вместо нормы «не менее 58%».

– Каррагинан, или добавка Е407, – это пищевой ингредиент, схожий по химическим и физическим характеристикам с желатином, но имеет растительное происхождение, производится из морских водорослей и используется в мясных продуктах в качестве загустителя. На-



личие каррагинана в «Говядине тушеной» является нарушением требований ГОСТа, – комментирует профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский.

Продукция ООО «Производственная компания «РУСЬ»» ежегодно получает замечания специалистов разных испытательных лабораторий. Так, по итогам экспертизы прошлого года «Говядина тушеная» изготовителя из Новгородской области была забракована сразу по трем показателям: массовая доля белка была ниже нормы почти в два раза, массовая доля мяса и жира занижена на 20%, а в составе обнаружены субпродукты и каррагинан.

Многолетний мониторинг качества мясных консервов от ООО «Производственная компания «РУСЬ»» показывает, что требованиям ГОСТ 32125–2013 не соответствуют не только «бюджетные» консервы, но и «премиальные». Так, в ходе экспертизы 2020 г. в консервах этого изготовителя из тушеной свинины ТМ «Честный продукт» по цене 615 руб./кг (в ценах 2020 г.) в банке

зашкаливал жир (36% вместо нормы «не более 18%»), массовая доля белка составила 9,7% вместо нормы «не менее 16%». Кроме того, компания использовала загуститель каррагинан, умолчав об этом на этикетке.

**«МАГНИТ» ПРИТЯГИВАЕТ ПОДДЕЛЬНЫЕ БАНКИ**

Другой подделкой под гостовскую тушенку от сети «Магнит» в очередной раз стали консервы от ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» (г. Курган). «Свинину тушеную» ТМ «Мясокомбинат «Курганский» по цене 554 руб./кг. лаборатория забраковала по массовой доле белка, которая составила 9,94% вместо 16%.

Дополнительная проверка трех образцов мясных консервов «Свинина тушеная» ТМ «Мясокомбинат «Курганский» разных дат выпуска (21.04.2024, 16.06.2024, 26.12.2024), приобретенных в рамках общественного контроля в гипермаркете «О'КЕЙ», двух магазинах «Магнит» и исследованных в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-

ЭКСПЕРТИЗА» (подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»), подтвердила, что эти консервы не соответствуют ГОСТ 32125–2013 по массовой доле белка и массовой доле жира.

Мясные консервы ТМ «Мясокомбинат «Курганский»» каждый год попадают в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам проверки прошлого года массовая доля белка в «Свинине тушеной» составила 7,73% вместо 16%, а кусочки мяса оказались массой менее 30 г, как требует ГОСТ. К тому же само мясо было переваренным. Результаты экспертизы 2022 г. были еще более плачевными: «Говядина тушеная» от ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» не соответствовала ГОСТ 32125–2013 сразу по четырем показателям! В банке вместо кусочков мяса массой не менее 30 г оказалась спрессованная масса с небольшим количеством мышечной ткани в виде единичных кусочков, с наличием фаршевой части. Кроме того, массовая доля белка оказалась всего 7,49% вместо нормы «не менее 15%», а массовая доля составных частей (мяса и жира) – 52,4% вместо 58%. Еще специалисты лаборатории в составе консервов обнаружили камедь – стабилизатор углеводного происхождения, не заявленный на этикетке.

**– ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт»» при выпуске мясных консервов продолжает нарушать ГОСТ, несмотря даже на решение Кировского районного суда Санкт-Петербурга, обязавшего изготовителя прекратить противоправные действия в отношении неопределенного круга потребителей, – говорит председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий.**

Соответствующий иск был подан нашей организацией еще в 2015 году.



**ЧАСТНАЯ МАРКА – РИСК ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ**

Практика показывает, что товары под частными марками торговых сетей чаще всего получают замечания специалистов испытательных лабораторий. И частная марка «М» торговой сети «Магнит» в очередной раз подтвердила эту закономерность.

«Свинина тушеная» ТМ «М» производства ООО «Агроторг Троицк» (Челябинская обл.), приобретенная по цене 414 руб./кг, не соответствовала требованиям ГОСТ 32125–2013 по двум показателям. Так, в банке вместо мяса были обнаружены сухожилия, субпродукты (мясная обрезь), не заявленные на этикетке загуститель каррагинан, а массовая доля белка составила всего 8,06% вместо 16%, что не соответствует требованиям ГОСТа.

Мясные консервы ТМ «М» от ООО «Агроторг Троицк» из торговой сети «Магнит» второй год подряд демонстрируют низкое качество: в ходе экспертизы прошлого года в них также был обнаружен не заявленный на этикетке загуститель каррагинан, массовая доля белка составила 10,69% вместо 16%, а массовая доля мяса и жира – 54,6% вместо 59%, что является нарушением требований ГОСТа.

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

**ПОДДЕЛЬНЫЙ ГОСТ ИЗ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ**

Два образца поддельной «Говядины тушеной», изготовленной предпри-

ятиями Ленинградской области, были обнаружены в торговой сети «Семишагофф».

Так, сразу по четырем показателям были забракованы консервы ТМ «Мясосем» от ООО «МПК «ПОТАНИНО» по цене 400 руб./кг: вместо мяса в банке были обнаружены крупные кровеносные сосуды, сухожилия, субпродукты (мясная обрезь), избыток выплавленного жира и загуститель каррагинан. Кроме того, эти мясные консервы содержали избыток выплавленного жира – 23,3% вместо нормы «не более 17%», дефицит белка – 8,69% вместо нормы «не менее 15%», а также кусочки мяса массой менее 30 г, что является нарушением требований ГОСТа.

Мясные консервы от ООО «МПК «ПОТАНИНО»» регулярно попадают в черный список «Общественного контроля». Так, в ходе исследования 2023 г. «Говядина в собственном соку» (ГОСТ 34177–2017) была представлена мелкозернистой белковой массой в виде фарша с наличием «единичных кусочков мышечной ткани», консистенция фаршеобразная, при нагревании мясной сок частично оставался в желеобразном состоянии. Массовая доля белка оказалась 5,11% вместо «не менее 9%», указанных на этикетке, а массовая доля составных частей (твердой части консервов и выплавленного жира) – 36,3% вместо нормы «не менее 50%».

Не соответствовала требованиям ГОСТа и «Говядина тушеная» ТМ «Сделано в СССР» (ООО МПК «САЛЮТ +», Ленинградская обл.) из магазина «Семишагофф» по цене 615 руб./кг. Эти мясные консервы оказались одними из самых дорогих среди всех образцов, отправленных на экспертизу. Но высокая цена, увы, не стала гарантией качества: массовая доля белка в образце составила 11,88% вместо нормы «не менее 15%», а в банке вместо мяса были обнаружены субпродукты (мясная обрезь), сухожилия и каррагинан.

**«КОПЕЙКА» С КАЧЕСТВОМ НЕ ДРУЖИТ**

Еще одни консервы от ООО МПК «САЛЮТ +», приобретенные в магазине «Копейка» у станции метро «Автово» по цене 388 руб./кг, не соответствовали требованиям ГОСТ 32125–2013 по трем показателям. Так, в составе «Свиныны тушеной» были обнаружены субпродукты (мясная обрезь), сухожилия, загуститель каррагинан, кусочки мяса с наличием лимфатического узла. Кроме того, массовая доля белка составила 13,44% вместо нормы «не менее 16%».

В той же «Копейке» была приобретена также «Говядина тушеная» ТМ «Наша!» (ООО «Консервпром», Ленинградская обл.) по внушительной цене 883 руб./кг. Однако эти мясные консервы, которые оказались самыми дорогими из всех, отобранных для экспертизы, все равно неотянули до требований ГОСТа по массовой доле белка, которая составила 13,25% вместо нормы «не менее 15%».

**«ШТАБ» НАРУШАЕТ ГОСТ**

Согласно протоколу испытаний ФБУ «Тест-С. - Петербург», по органолептическим показателям не соответствовала ГОСТ 32125–2013 «Свинина тушеная» ТМ «ШТАБ» (ООО «МКК «Балтийский», г. Санкт-Петербург), приобретенная в магазине «Бриз» по цене 380 руб./кг. Согласно требованиям государственного стандарта, в банке должны быть кусочки мяса массой не менее 30 г, а кусочки мяса массой менее 30 г не должны составлять более 10% от общей массы мяса. Как показала экспертиза, в «Свинине тушеной» ТМ «ШТАБ» кусочки мяса массой менее 30 г составили 23% от общей массы мяса, что является нарушением требований ГОСТ 32125–2013.

Продолжение на стр. 12

ТМ «Сделано в СССР» ГОВЯДИНА ТУШЕНАЯ	РУЗКОМ	100% ВКУСА МЯС СВИНИНА ТУШЕНАЯ	МЯСОВСЕМ
Консервы мясные кусковые в собственном соку стерилизованные. «Говядина тушеная в/с». ТМ «Сделано в СССР»	Консервы мясные кусковые стерилизованные «Свинина тушеная в/с». ТМ «Руском»	Консервы мясные кусковые в собственном соку стерилизованные. «Свинина тушеная в/с». ТМ «М»	Консервы мясные кусковые стерилизованные. «Говядина тушеная в/с». ТМ «Мясосем»
ООО МПК «САЛЮТ +», Ленинградская обл.	ЗАО «Лыткаринский МПЗ», Московская обл.	ООО «Агроторг Троицк», Челябинская обл.	ООО «МПК «ПОТАНИНО», Ленинградская обл.
16.10.2024	14.04.2021	28.03.2023	30.10.2024
ГОСТ 32125–2013	ГОСТ 32125–2013	ГОСТ 32125–2013	ГОСТ 32125–2013
4 x 325 г	4 x 338 г	4 x 338 г	4 x 250 г
615 руб.	299 руб.	414 руб.	400 руб.
ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А	АО «Почта России», пр. Стачек, д. 105, корп. 1	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Мясо кусочками массой менее 30 г, значительное количество выплавленного жира; наличие кусочков крупных кровеносных сосудов
Не менее 15,0 / 11,88±1,78	Не менее 16,0 / 7,56±1,13	Не менее 16,0 / 8,06±1,21	Не менее 15,0 / 8,69±1,30
Не более 17,0 / 14,8	Не более 18,0 / 12,3	Не более 18,0 / 8,1	Не более 17,0 / 23,3
Не менее 59,0 / 60,2	Не менее 59,0 / 48,2	Не менее 59,0 / 60,5	Не менее 59,0 / 64,3
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены субпродукты (мясная обрезь), сухожилия, каррагинан	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены субпродукты (мясная обрезь), сухожилия, каррагинан	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены субпродукты (мясная обрезь), сухожилия, каррагинан
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. составных частей	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, гистологии	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. жира, гистологии

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Окончание.  
Начало на стр. 10

Дополнительная проверка мясных консервов «Говядина тушеная» от ООО «МКК «Балтийский» (дата изг. – 11.02.2025), приобретенных в рамках общественного контроля в гипермаркете «Лента» и исследованных в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» (подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»), показала, что эти консервы также не соответствуют ГОСТ 32125-2013: м.д. белка составила 10,53% вместо нормы «не менее 15%», м.д. жира – 19,8% вместо нормы «не менее 17%», а м.д. соли – 1,7% вместо нормы «1,0–1,5%».

Мясные консервы ТМ «ШТАБ» не первый раз получают замечания специалистов. Так, в ходе исследования 2024 г. в испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ» образец «Говядина тушеная» ТМ «ШТАБ» (ООО «МКК «Балтийский», г. Санкт-Петербург), приобретенный в магазине «Бриз», не соответствовал требованиям государственного стандарта по физико-химическим показателям: массовая доля белка в образце составила 8,63% вместо нормы «не менее 15%», а массовая доля жира – 28,5% вместо нормы «не более 17%».

**«ПОЧТА РОССИИ» ТОРГУЕТ  
ФАЛЬСИФИКАТОМ**

«Вишенкой на торте» экспертизы третий год подряд стали поддельные мясные консервы от АО «Почта России». По итогам проверки 2023 г. государственная компания сообщила, что признала факты реализации некачественной продукции и прекратит ее распространение. Однако

# ТУШЕНКА ПО «ГОСТУ»: ВМЕСТО МЯСА – ЖИР, СУХОЖИЛИЯ И СУБПРОДУКТЫ



**«Почта России», «Магнит», «Копейка», Fix Price, «Семишагофф» и «БРИЗ» продают поддельную тушенку!**

очередные рейды «Общественного контроля» 2024–2025 гг. показали, что заявления АО «Почта России» оказались голословными и поддельные мясные консервы по-прежнему выставляются на продуктовые стеллажи, привлекая доверчивых потребителей.

Очередным фальсификатом оказалась «Свинина тушеная» (ГОСТ 32125-2013) ТМ «Руском» (ЗАО «Лыткаринский МПЗ», Москов-

ская обл.). Эти консервы имели самую низкую массовую долю белка (7,56% вместо нормы «не менее 16%») и самое низкое содержание мяса и жира (48,2% вместо нормы «не менее 59%»).

Мясные консервы ТМ «Руском» не первый раз демонстрируют свое низкое качество. Так, по итогам проверки 2023 г. в «Говядине тушеной» ТМ «Руском» был обнаружен гелеобразователь, не идентифициру-

емый гистологически. Кроме того, массовая доля белка составила 6,16% вместо 15%, а массовая доля составных частей – 38,9% вместо нормы «не менее 58%».

Материалы экспертизы мясных консервов были направлены в Роспотребнадзор и Россельхознадзор для принятия мер в отношении изготовителей и продавцов, допустивших реализацию продукции с нарушением обязательных требований.

**«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»  
ПРЕДУПРЕЖДАЕТ**

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

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

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

Кирилл ОРЛОВ

## ФИЛВОРД ОТ Анком

Перед вами текстовая головоломка. Вам нужно найти все слова на буквенном поле, двигаясь вправо, влево, вверх и вниз, но не по диагонали и не разделяя слово. Каждая буква принадлежит одному слову и слова не пересекаются. Задействуйте все слова слева.

- АНКОМ
- БАЛЫК
- БЕКОН
- ВЕТЧИНА
- ДОКТОРСКАЯ
- КАРБОНАД
- КОЛБАСКИ
- ОКОРОК
- РЁБРЫШКИ
- РУЛЕТ
- САЛЯМИ
- САРДЕЛЬКИ
- СЕРВЕЛАТ
- СОСИСКИ
- ХОЛОДЕЦ
- ШЕЙКА
- ШПИК
- ШПИКАЧКИ
- ЩЁЧКИ

	Ч	К	И	Т	Л	Е	В	С	Д	Е	Ц				
	Щ	Ё	К	Л	Е	А	К	Р	Е	О	Л	К	И		
	А	Н	О	А	У	Р	Т	И	П	Ш	Х	О	Ш	Б	Ё
К	И	Д	К	Б	Р	Н	А	Т	Е	В	Ы	Р	Р	Н	О
Ь	Д	Р	О	К	О	К	О	Ч	И	И	Ш	П	О	Д	К
Л	Е	А	Р	О	К	Ы	М	А	Н	К	К	И	К	Б	Е
	С	С	К	И	Л	А	Б	И	К	Б	Л	Ч	А	О	Т
	И	С	А	К	С	А	Л	С	А	О	К	С	Р		
	О	С	Й	Е	Ш	Я	М	И	Я	А	К				

АДРЕСА  
ОТДЕЛОВ  
АНКОМ

