

## КОЛБАСА «КРАКОВСКАЯ»: ВМЕСТО МЯСА – ВОДА!



**Результаты испытаний полукопченой колбасы «Краковская» разных торговых марок, приобретенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в магазинах Северной столицы и проверенных на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), не на шутку огорчили: абсолютно все восемь образцов не соответствовали требованиям ГОСТ 31785-2012 по физико-химическим показателям!**

СТР. 6–7

### ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

#### КАКИЕ ТОВАРЫ МОЖНО ПОКУПАТЬ?

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



СТР. 2

### ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



#### ФГБУ «ВНИИЗЖ»: мёд на столе – здоровье в семье!

Сегодня доля поддельного мёда на прилавках магазинов, по разным оценкам, может достигать 60–80%. По данным Россельхознадзора, в 2024 г. доля фальсифицированного мёда в России выросла по сравнению с 2023 г. О том, как определить подлинность мёда, по каким показателям проводится лабораторный контроль и как не ошибиться с выбором натурального мёда в магазине или на рынке, читайте на

СТР. 3

### ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

#### Мёд: шесть из десяти образцов – подделка!

Экспертиза, проведенная накануне Медового спаса, показала, что шесть из десяти образцов мёда разных торговых марок, приобретенных «Общественным контролем» в торговых сетях Санкт-Петербурга и проверенных в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», а также в испытательных лабораториях «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» и ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют требованиям ГОСТа.



СТР. 10–11

### ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 сентября 2025 года, будут опубликованы результаты экспертизы образцов масла сливочного и сыра полутвердого. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ».



### НОВЫЙ ПРОДУКТ

**Мы с детства знаем, что ветчина – блюдо из мяса. Однако петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» решила разрушить этот шаблон и создала ветчину... из рыбного сырья. Не верите? В ближайшем супермаркете новинка уже ждет вас!**

«БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», один из флагманов рыбоперерабатывающей промышленности России, этим летом расширил ассортимент выпускаемой продукции и представил свою уникальную премьеру в категории «КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ».

Итак, встречайте новые продукты: **ВЕТЧИНА КРАБОВАЯ**, 250 г и **ВЕТЧИНА ЛОСОСЕВАЯ**, 250 г.

Давайте разберемся: что же это такое?

**ВЕТЧИНА КРАБОВАЯ** – это легкий и очень вкусный продукт, который отлично сочетается со свежими овощами и зеленью, прекрасно подходит для приготовления бутербродов, пиццы, салатов и различных закусок. Ветчина имеет нежный вкус и приятную текстуру.

## Ветчина из рыбы? Да, дайте две!



**ВЕТЧИНА ЛОСОСЕВАЯ** – это вкусный шедевр, оригинальный продукт, обладающий нежной, сочной структурой и аппетитным срезом. Подходит для приготовления сэндвичей, бутербродов, пиццы, салатов и холодных закусок. Настоящий деликатес для особых случаев и не только! Имеет натуральный вкус красной рыбы и приятную текстуру.

Для производства «ветчины из рыбы» используется высококачественное рыбное сырье и ингре-



диенты. Крабовая ветчина содержит кусочки крабового мяса (имитация), фарш сурими и рыбный фарш. Лосолевая ветчина производится из форели, семги, горбуши, фарша из лососевых рыб.

Новинки компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» отвечают тем требованиям, которые потребители сегодня предъявляют к своему питанию:

- рыба – легко усваиваемый белок и источник жирных кислот омега-3, содержит много витаминов и микроэлементов;

- использование рыбы в ветчине относит привычный продукт к категории более полезной пищи.

Использовать ветчину крабовую и лосолевую можно как в формате перекуса, так и для приготовления различных блюд и закусок. Новинка станет прекрасной альтернативой привычному бутерброду с колбасой. Устали от однообразного ассортимента в супермаркете? Для тех, кто ищет новые вкусовые ощущения, ветчина крабовая и лосолевая подойдет на все 100%!

«БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» предлагает не бояться экспериментировать – пробуйте и наслаждайтесь новыми вкусами привычного продукта!

Вот лишь некоторые варианты, как разнообразить ваш завтрак, обед, ужин или посиделки с друзьями:

- бутерброды с авокадо, творожным сыром, черри и крабовой ветчиной – романтический завтрак в воскресное утро;

- салат цезарь с крабовой ветчиной – легкий обед летним днем;

- мини-киш с лосолевой ветчиной – быстрый ужин в конце рабочего дня;

- тосты с творожным сыром, огурцом, рукколой и лосолевой ветчиной – для встреч с друзьями.

Оцените и вы премьеру от компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», причем не только на вкус – стоимость ветчины из рыбы доступнее, чем ветчины из мяса, а пользы в ней больше. Поэтому не забудьте взять сразу две ветчины из рыбы, выберите свой вкус и поделитесь им с близкими и друзьями!

Анна ШЕВЕЛОВА

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

# Ведущие эксперты СЗФО проверили качество продуктов из питерских магазинов

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



## ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

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

Чтобы составить шорт-лист конкурса, «Общественный контроль» в 2025 г. организовал независимые экспертизы более 150 образцов пищевой продукции разных торговых марок в государственных испытательных лабораториях Северо-Западного федерального округа. В итоге до конкурсных процедур были допущены продовольственные товары только 23 наименований из Санкт-Петербурга, Москвы, Великого Новгорода, Ленинградской, Московской, Калужской и Орловской областей.

Важно, что пищевые продукты поступают в лабораторию для независимой конкурсной оценки не со складов предприятий-изготовителей, а из обычных магазинов.

В борьбе за звание лауреата конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» соревнуются как крупные, хорошо известные продовольственные компании, так и те, кто только недавно вышел на потребительский рынок. Яркий пример – номинация «Молочная продукция», в которой в этом году участвуют сразу тринадцать образцов продукции из шести регионов страны.

## КТО СОШЕЛ С ДИСТАНЦИИ?

Предварительный этап конкурса – оценка маркировки товаров на предмет введения потребителей в заблуждение. На этом этапе к конкурсу не были допущены образец «масла сливочного с добавлени-

Еще один образец (колбаса полукопченая «Чесночная») сошел с дистанции по результатам лабораторных испытаний, проводимых в рамках первого этапа конкурса. Отборочные лабораторные испытания и инструментальный контроль проводились на базе трех государственных испытательных лабораторий: ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), ФБУ «Тест-С.-Петербург» и «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА».

На второй этап конкурса – дегустационный смотр – были допущены только те товары, которые успешно прошли первый этап. Их оказалось всего двадцать.

Все образцы, участвовавшие в дегустации, были зашифрованы и обезличены. Таким образом, эксперты не знали торговые марки образцов, предлагаемых для оценки. Маркировка продукции оценивалась после дегустации продукта, что исключало необъективность при оценке образцов.

На дегустации работали и независимые наблюдатели: процедуру второго этапа конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» освещали Первый канал и телеканал «ЛенТВ 24».

## А СУДЬИ КТО?

Согласно Положению о конкурсе, победителем может стать только тот продовольственный товар, который не только успешно прошел лабораторные испытания на соответствие заявленному составу, но также дегустационный смотр, в котором принимают участие авторитетные эксперты, представляющие ведущие исследовательские организации Северо-Западного федерального окру-



га. В этом году в состав Экспертного совета конкурса вошли специалисты СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных», ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова, Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого, Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий и регионального консалтингового центра «ТЕСТ-Консалт».

## ЛАУРЕАТОВ НАГРАДЯТ

Увы, к сожалению, далеко не все образцы, прошедшие лабораторный контроль, смогли преодолеть строгий экспертный отбор в рамках второго дегустационного этапа, в ходе которого оценивались вкус, запах,

цвет, консистенция образцов, а также информация на потребительской упаковке.

Победители конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» будут объявлены 17 октября на Международной агропромышленной выставке-ярмарке «Агрорусь», которая по традиции пройдет в петербургском КВЦ «ЭКСПОФОРУМ».

Лауреаты будут иметь возможность маркировать продукцию, победившую в конкурсе, знаком отличия «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Однако в этом случае изготовители должны быть готовы к инспекционным лабораторным испытаниям продукции, которые «Общественный контроль» вправе проводить в течение всего срока использования знака на упаковке товара-победителя. Если в ходе инспекционного контроля будут обнаружены нарушения по качеству, продукция будет отозвана из торговой сети.

Владислав МЕЛЬНИК



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 06.08.2025 г. в 18.00, Выход в свет 16.08.2025 г.

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

Номер заказа № ДБ-186/7  
Тираж номера 30 000 экз.

12+

## ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ



# ФГБУ «ВНИИЗЖ»: мёд на столе – здоровье в семье!



По данным Россельхознадзора, в 2024 г. доля фальсифицированного мёда в России выросла по сравнению с 2023 г.: в прошлом году было выявлено 8,27% проб мёда с признаками фальсификации, в 2023-м – 7,66%.

Сегодня доля поддельного мёда на прилавках магазинов, по разным оценкам, может достигать 60–80%. В прошлом году в Петербурге даже было возбуждено первое уголовное дело в отношении ООО «Производственная компания «МС», которое много лет выпускало под видом мёда суррогат, изготовленный на основе глюкозно-фруктозного сиропа. Фальсификат распространяли не только по торговым точкам Северной столицы, но и направляли в другие регионы.

Установить факт фальсификации мёда помогли исследования Северо-Западного филиала ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ») – ведущего испытательного центра Северо-Западного региона России. Согласно протоколам испытаний, во всех трех пробах «Мёда натурального майского», изготовленного ООО «Производственная компания «МС», было выявлено несоответствие по показателю «массовая доля пролина», что говорит о фальсификации продукта.

О том, как определить подлинность мёда, по каким показателям проводится лабораторный контроль и как не ошибиться с выбором натурального мёда в магазине или на рынке, редакция газеты «Петербургское качество» попросила рассказать Инну Кухтину, директора Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ».

– Инна Владимировна, в преддверии Медового Спаса, который традиционно отмечается 14 августа, спрос на мёд существенно растёт. Но, по данным экспертов, до 80% продукции на рынке мёда – фальсификат. Как Северо-Западная испытательная лаборатория участвует в контроле качества этого сладкого продукта?

– Продукция пчеловодства, которую планируется вводить в оборот, подлежит обязательной оценке соответствия, подразумевающей документальное подтверждение ее безопасности и качества. В случае, если речь идет о промышленном производстве, в том числе о переработке мёда, на такую продукцию необходимо оформлять декларацию о соответствии.

Выпускаемый на потребительский рынок мёд должен соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011), а также ГОСТу 19792–2017 «Мёд натуральный. Технические условия», если производитель на упаковке заявляет, что продукт изготовлен по этому межгосударственному стандарту.

Аккредитованная испытательная лаборатория нашего филиала проводит комплексные исследования мёда по органолептическим и физико-химическим показателям. Например, мы анализируем содержание сахаров, влажность, диастазное число (ферментативную активность), наличие антибиотиков и пестицидов. Поддельный мёд часто разбавляют сахарным сиропом, патокой или добавляют искусственные ароматизаторы – все это легко выявляется в лабораторных условиях.

– Что такое диастазное число в мёде?



– Диастаза (амилаза) – фермент, по количеству которого можно контролировать зрелость мёда. Диастазное число зависит от количества ферментов, которые пчела выделяет особыми железами своего организма при переработке нектара в мёд. Чем выше этот показатель, тем качественнее и полезнее мёд.

– Есть простые способы отличить натуральный мёд от подделки?

– Самый главный признак натурального мёда – его ярко выраженный аромат. Настоящий мёд имеет насыщенный цветочный или травяной запах, а фальсификат почти не пахнет. Также перед покупкой мёда внимательно изучите его консистенцию. Через две-три недели после сбора натуральный мёд начинает кристаллизоваться, то есть постепенно переходит из жидкого состояния в твердое. Если зимой вам предлагают «жидкий» мёд – это повод насторожиться. Также проверить качество продукта можно с помо-



щью йода: если капля йода посинеет, значит в мёд добавили крахмал или муку.

Недобросовестные предприниматели сегодня применяют разные способы фальсификации мёда – например, добавляют в него муку, манную крупу, крахмал, сахарный сироп, крахмальную или глюкозную патоку, желатин, сахарин, глицерин, падевый или искусственный мёд, воду. Часто в мёд нового урожая добавляют старый мёд или так называемый одуванчиковый мёд – варенье из цветов одуванчика, по внешнему виду схожее с мёдом.

Мёд, содержащий искусственный инвертированный сахар без диастазы, крахмал, патоку, муку, желатин и сахарный сироп, считается фальсифицированным. Наличие осадка в виде крупных глыб свидетельствует о фальсификации свежловочным сахаром, а гомогенного, маслообразного осадка – о фальсификации крахмалом.

– Влияет ли массовая гибель пчел, о которой говорят экологи, на качество мёда?

– Косвенно – да. Из-за обработки полей пестицидами пчелы гибнут, что сокращает объемы натурального сырья. Массовая гибель пчел напрямую сказывается на урожайности растений и их воспроизводстве, что в свою очередь также напрямую влияет на объемы производства мёда. В связи с этой проблемой целесообразным является лабораторный контроль мёда на остаточное содержание вредных веществ.

– Какие инициативы, на ваш взгляд, помогут бы снизить долю фальсификата на рынке мёда?

– Было бы неплохо вернуться к системе прямых закупок у пчеловодов, минуя перекупщиков. Есть страны, где такой подход сократил подделку на 12%. Многие пчеловоды поддерживают идею возрождения государственных заготовок, как было в СССР. Это, по их мнению, гарантировало бы контроль качества на этапе заготовки.

Также необходимо усилить ответственность изготовителей и продавцов за производство и реализацию фальсифицированной продукции. Сегодня за подобные нарушения предприниматели отделываются предостережениями. Практика показывает, что это неэффективные меры для жуликов, получающих огромную прибыль от сбыта фальсификата. Обратные штрафы, закрытие производств, угроза неотвратимого уголовного преследования – вот что может отрезать участников рынка, грубо нарушающих действующее законодательство.



– Какие правила должны соблюдать продавцы мёда на рынках?

– Согласно обязательным требованиям, мёд, реализуемый на рынках, должен проходить ветеринарно-санитарную экспертизу в аккредитованной лаборатории. Все продавцы, как частные пчеловоды, так и юридические лица, обязаны предоставлять мёд на исследование. По просьбе покупателей продавец обязан предъявить протокол испытаний на мёд, декларацию о соответствии, ветеринарное свидетельство или паспорт пасеки, который подтверждает легальное происхождение мёда из конкретного крестьянско-фермерского хозяйства.

Допускается к реализации мёд бесцветный, белый, светло-янтарный, янтарный, темно-янтарный, от светло-желтого до темно-желтого, темный или бурый. Изменение цвета не является критерием для фальсификации мёда, так как цвет зависит от ботанического состава медоносов. Однако, если мёд имеет нехарактерные оттенки, его направляют на лабораторный контроль.

Вкус должен быть сладкий, свойственный натуральному пчелиному мёду, без постороннего привкуса. Аромат натурального мёда – от нежного до сильного, приятный, соответствующий цветочному (ботаническому) происхождению.

Не подлежит реализации мёд с горьким и кислым вкусом, с плесневелым и другим несвойственным запахом.

Также не допускаются отстой и признаки брожения в мёде, которые свидетельствуют о незрелости или фальсификации продукта.

– Что грозит продавцу за нарушение правил ветеринарно-санитарной экспертизы мёда при реализации его на рынке?

– Если мёд не прошел экспертизу или фальсифицирован, продавцу может грозить изъятие продукции, штраф и даже уголовная ответствен-

ность, если мёд будет признан опасным для здоровья.

– По каким показателям проверяет мёд Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ»?

– Мы оцениваем мёд по трем направлениям. Первое – безопасность: проверяем наличие антибиотиков, пестицидов, тяжелых металлов. Второе – натуральность: исследуем мёд на примеси сахара, патоки, крахмала. Также проверяем мёд на соответствие показателям ГОСТа: влажность, кислотность, диастазное число.

– Какие документы после проведения лабораторных исследований получает заявитель?

– После проверки качества мёда юридическому лицу или индивидуальному предпринимателю выдается протокол с указанием всех результатов испытаний. Также по желанию заказчика в Северо-Западном филиале ФГБУ «ВНИИЗЖ» можно оформить декларацию о соответствии на продукцию.

– Ваши рекомендации любителям мёда накануне Медового Спаса?

– Всегда спрашивайте ветеринарное свидетельство на мёд! Если продавец отказывается его предъявить, значит мёд не проверялся в лаборатории и покупать его рискованно.

Проверяйте сопроводительные документы: ветеринарное свидетельство, декларацию о соответствии.

Покупайте мёд только у проверенных пчеловодов. Лучше приобретать сладкий продукт напрямую, а не у посредников на стихийных рынках.

Обращайте внимание на цену – слишком дешевый мёд, скорее всего, разбавлен глюкозно-фруктозным сиропом.

Помните: освящение мёда в церкви – это традиция, но гарантировать его качество и безопасность может только лабораторный анализ.

Будьте бдительны, не дайте себя обмануть!

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

## НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

## ЭКОМАРКИРОВКУ ВЫВЕЛИ ИЗ-ПОД КОНТРОЛЯ

Изготовителям разрешили указывать на упаковках «эко» и «био» без подтверждения

Совет Федерации 25 июля принял закон, разрешающий до 1 сентября 2030 г. использовать фирменные наименования и товарные знаки со словами «био» и «эко» без соблюдения требований к органической продукции.

Как пояснили в Государственной Думе, новый закон должен защитить добросовестных изготовителей от обвинений в введении потребителей в заблуждение, поскольку они еще до вступления в силу закона об обороте органической продукции в России выпускали продукцию под разными товарными знаками, имеющими «органический» подтекст. К примеру, по данным Федеральной службы по интеллектуальной собственности, в настоящее время на территории страны зарегистрировано более чем 400 товарных знаков в отношении продовольственных товаров, содержащих слово «зеленый».

Таким образом, до истечения переходного периода (до 1 сентября 2030 г.) изготовители могут использовать на упаковке своей продукции такие слова, как «органический», «биодинамический», «биологический», «экологический», «экологически чистый», «зеленый» или сходные по значению слова либо их сокращения, либо обозначения «эко», «био» без подтверждения заявленных органических свойств. Ожидается, что за это время изготовители должны будут либо перейти на выпуск органической продукции с подтверждением ее соответствия, либо перерегистрировать свой товарный знак, знак обслуживания и фирменное наименование для исключения в нем слов органической маркировки.

– Принятый закон дает сигнал потребителю о том, что вплоть до окончания переходного периода слепо доверять экомаркировке на упаковке товара нельзя, – комментирует **Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль»**.



Раз в отношении контроля за такой маркировкой вводится мораторий на пять лет, значит относиться к ней надо как к маркетинговому ходу, не более.

**ДЛЯ СПРАВКИ:** Органическая продукция – экологически чистая сельскохозяйственная продукция, сырье и продовольствие, производство которых соответствует требованиям, установленным Федеральным законом № 280-ФЗ «Об органической продукции и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации».

Алиса САВЕЛЬЕВА

## ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

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



## Хочешь быть всегда здоров – пчёл паси, не докторов!

## ТРАДИЦИИ ПРАЗДНИКА

Это первый из трех Спасов, которые в августе издавна справляли на Руси. Медовый Спас отмечают 14 августа. За ним идут Яблочный Спас (19 августа) и Ореховый Спас (29 августа).

Поскольку к середине августа мёд в пчелиных ульях созревает до полной готовности, пчеловоды приступают к его сбору именно в это время. Наши предки считали, что со второй половины августа пчелы начинают приносить «неправильный» мёд, а потому спешили собрать последние подарки маленьким труженицам до середины последнего летнего месяца. Мёд употребляли в пищу исключительно после освящения в церкви.



## ДОВЕРЯЙ, НО ПРОВЕРЯЙ!

Мёд уникален и полезен. Полифенолы мёда обладают сильными антиоксидантными и противовоспалительными свойствами. Они защищают организм от многих хронических заболеваний, являются профилактическим средством от сахарного диабета, атеросклероза.

Однако, как показывают лабораторные исследования, сегодня в магазине или на рынке можно легко нарваться на фальсифицированный мёд: недобросовестные поставщики часто разбавляют мёд глюкозным или сахарным сиропом, применяют посторонние добавки, нагревают мёд, разрушая витамины и полезные вещества.

## ПРАВИЛЬНЫЙ МЁД

Чтобы не купить поддельный мёд, следует изучить результаты экспертиз Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», которая регулярно

тестирует пищевые продукты, в том числе мёд. Согласно проверке 2025 г., мёдом, обладающим высокими потребительскими свойствами, был признан мёд «Разноцветье» от компании «Мастер Мёда» из Ленинградской области: при нормируемом ГОСТом значении диастазного числа не менее 8 единиц Готе в мёде «Разноцветье» этот показатель превысил 33 единицы Готе, что свидетельствует о высоком качестве продукта.

Компания «Мастер Мёда» более 25 лет занимается производством мёда. Благодаря накопленному опыту и подготовленным кадрам предприятие имеет отлаженные стабильные связи с проверенными пчеловодами и поставщиками натурального мёда во всех регионах России, по праву занимая одно из ведущих мест на рынке фасованного мёда в Санкт-Петербурге.

## ГДЕ КУПИТЬ?

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

Продукцию компании можно не только приобрести в магазинах, но и заказать на маркетплейсах или на сайте [www.mastermeda.ru](http://www.mastermeda.ru).

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

Владислав  
МЕЛЬНИК



# ПОЗДРАВЛЯЕМ С МЕДОВЫМ СПАСОМ!



Предлагаем вам отметить наступление Медового Спаса с блинчиками с творогом «Морозко»! Добавьте к ним свежий мёд и насладитесь вкуснейшим нежным десертом!

Порадуйте себя и своих близких!



## КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА

# Курица на Медовый Спас к вашему столу!

Курица с мёдом – это вкусное и простое блюдо, которое сочетает в себе сладкие и соленые ноты. Мёд придаёт курице карамелизованную корочку, а специи добавляют насыщенности и глубины вкуса. Это блюдо станет отличным вариантом для семейного ужина или даже праздничного стола, особенно на Медовый Спас.

Сочная курица с румяной, аппетитной медовой корочкой – разве можно устоять? Но приготовить это блюдо надо по выверенному рецепту, с которым в этом номере с читателями газеты «Петербургское качество» охотно делится «Санкт-Петербургская куриная компания», один из ведущих поставщиков куриного мяса на столы петербуржцев.

## ПОПРОБУЙ КУРИЦУ В МЕДУ!

Для приготовления блюда понадобятся следующие ингредиенты:

- 1 кг куриных ножек или крыльев
- 2 ст. ложки мёда;
- 2 ст. ложки соевого соуса;
- 3 ст. ложки оливкового масла;
- 2 зубчика чеснока;
- 1 ч. ложка горчицы;
- 1 ч. ложка паприки;

- соль и черный перец по вкусу;
- свежий тимьян или розмарин для аромата (по желанию).

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В небольшой миске смешайте мёд, соевый соус, оливковое масло, горчицу, паприку, измельченный чеснок, соль и черный перец. Хорошо перемешайте все ингредиенты, чтобы они образовали однородный маринад.

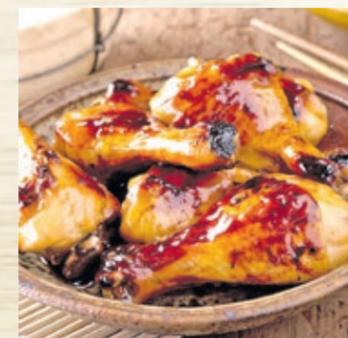


Курицу с мёдом можно подавать с любым гарниром. Хорошо подойдут овощи на гриле, запеченный картофель или свежий салат.

Курица с мёдом в духовке – это простое, но невероятно вкусное блюдо, которое понравится всей семье. Благодаря медовому маринаду курица приобретает аппетитную карамелизованную корочку и насыщенный вкус. Это блюдо легко приготовить даже в будни, но оно также отлично подойдет для подачи на праздничный стол.

Приятного аппетита!

Алиса САВЕЛЬЕВА



с другими ингредиентами. Если мёд густой, подогрейте его слегка на водяной бане.

Для этого рецепта подойдут любые части курицы: ножки, крылья, бёдра, даже целая курица, разрезанная на порционные куски. Важно, чтобы курица была полностью покрыта маринадом.

Если хотите добавить пикантности, добавьте в маринад немного острого перца или имбиря. Для более выраженного аромата используйте немного лимонного сока или цедры.

## ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ:

Выбирайте для маринада жидкий мёд, чтобы его было легче смешивать

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

ВСЕ ОТДЕЛЫ

АНКОМ

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Одно название этой колбасы вызывает не только аппетит, но и ностальгию по советскому прошлому, когда «Краковская» выпускалась по строгому ГОСТу и была по-настоящему любимой закуской многих простых людей в нашей большой стране.

Как показали результаты экспертизы Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», проведенной на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), сегодня «Краковская» уже далеко не та: ни один из проверенных восьми образцов этой полукопченой колбасы разных торговых марок не вписался в требования даже «облегченного» ныне действующего российского ГОСТ 31785-2012.

## КОРОЛЕВСКИЙ РЕЦЕПТ

История «Краковской» колбасы, судя по названию, началась в средневековой Польше. Точная дата ее появления на свет неизвестна, что дает возможность историкам выдвигать самые разные гипотезы. Одни утверждают, что первые упоминания о «Краковской» были еще в XIII веке, другие относят ее появление к XVIII столетию. Однако все сходится на том, что в основе изначального рецепта было измельченное мясо свинины и говядины. Особый вкус ей придавала тщательная выверенная комбинация чеснока и специй, а также аромат копчения на щепе разных пород древесины – например, груши, сливы, абрикоса, бука или дуба. При этом визитной карточкой этой колбасы, прославившей ее в веках, стал батон диаметром около 3–4 см, скрученный в виде кольца.

Благодаря отменному вкусу и экстравагантной форме батона «Краковская» колбаса быстро стала популярной в Центральной Европе, а в России о ней узнали только в XVIII веке.

## «МЫ ПОЙДЕМ ДРУГИМ ПУТЕМ»

В царской России колбаса «Краковская» была редким угощением, позволить которое могла себе только зажиточная публика. До Октябрьской революции ее готовили по ориги-



нальному рецепту, но после прихода к власти большевиков под каток тогдашней «перестройки» попало буквально все, даже традиционные рецепты любимых закусок. Не повезло и «Краковской»: в состав разрешили добавлять дешевую конину и сало.

Популярный деликатес стал резко терять свою привлекательность из-за ухудшения качества. Профессор Преображенский из бессмертного романа Михаила Булгакова «Мастер и Маргарита» называл его «отравой для человеческого желудка» и считал возможным кормить такой колбасой только пса Шарика, запрещая прикасаться к ней своим домашним.

До 1930-х гг. колбаса «Краковская» оставалась одной из самых дешевых и считалась едой для бедных. Однако все изменилось в 1936 г., когда нарком пищевой промышленности СССР Анастас Микоян потребовал внести корректировки, вернуть традиционный состав. Больше конину и сало в «Краковскую» не добавляли, остались лишь говядина и свинина.

Благодаря принятым мерам репутацию «Краковской» вскоре удалось восстановить, поскольку ее стали выпускать только из натуральных компонентов, без усилителей вкуса и эмульгаторов. В СССР ее покупали как на праздники, так и на каждый день. Благодаря высокой калорийности диетологи рекомендовали «Краковскую» при истощении, анемии и болезнях нервной системы.

## ЖИРОВАЯ «БОМБА»

Современный ГОСТ сохранил основные требования по содержанию в «Краковской» жира и белка. Так, согласно действующему ГОСТ 31785-2012, содержание белка должно быть не менее 14%, жира – не более 45%, влаги – не более 43%, соли – не более 3,2%, а на разрезе колбасы потребитель должен видеть кусочки полужирной свинины размером от 8 до 12 мм и грудинки от 6 до 8 мм.

Стандартный состав «Краковской» сегодня должен выглядеть так: свинина, говядина, грудинка свиная,

посолочно-нитритная смесь (соль, фиксатор окраски (нитрит натрия)), чеснок сушеный, пряности (перец черный и перец душистый молотые), сахар, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия), антиокислитель (аскорбиновая кислота).

Учитывая допустимое содержание жира в 45%, «Краковскую» можно с уверенностью назвать жирной «бомбой», поскольку ее калорийность составляет 461 ккал, что в два раза превышает пищевую ценность, например, колбасы «Докторская» (228 ккал). С точки зрения современной диетологии такой продукт должен находиться в черном списке или в стоп-листе, но никак не в холодильнике потребителя, забываящего о своем здоровье. Именно поэтому изготовители не спешат соблюдать требования ГОСТа в части содержания массовой доли жира и значительно ее занижают.

– Изучив маркировку восьми образцов «Краковской», мы заметили, что абсолютно все изготовители понимают опасения потреби-

телей и поэтому стремятся снизить содержание жира в этом продукте, – говорит Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль».



– Например, в образце «Краковской» ТМ «Велком» заявлено 23% жира вместо 45%, за счет чего удалось снизить калорийность до 270 ккал. Экспертиза подтвердила, что фактическое значение массовой доли жира соответствует заявленному на упаковке.

Занизив жирность колбасы ТМ «Велком», изготовитель ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода» (Московская обл.) в то же время нарушил требования ГОСТа в части содержания массовой доли белка: она составила 14,06% вместо нормы «не менее 16%». Но и это еще не всё: влага в «Краковской» зашкаливала и составила 62,1% вместо 43%, допустимых ГОСТом. То есть изготовитель произвел продукт с превышением действующей нормы по влаге почти на 50%! Закупочной комиссии килограмм такой влажной «Краковской» в гипермаркете «Лента» обошелся в 972 руб.

– Сырьевые компоненты, которые входят в состав колбасы, указываются на этикетке в порядке убывания, – продолжает Всеволод Вишневецкий. – На первое место выносятся сырье, которого больше всего в продукте. Если влаги в колбасе ТМ «Велком» 62,1%, она должна была возглавить список ингредиентов, а по факту ее вообще в списке нет, что является введением потребителей в заблуждение.

## КОЛБАСЫ ПОВЫШЕННОЙ ВЛАЖНОСТИ

Также излишне влажной оказалась «Краковская» ТМ «Царицыно» (ОАО «Царицыно», г. Москва) из гипермаркета «О'КЕЙ» по цене 1126 руб./кг. Массовая доля влаги составила 56,5% вместо нормы «не более 43%».

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОЛБАС ПОЛУКОПЧЕННЫХ «КРАКОВСКАЯ» ГОСТ 31785-2012



Наименование продукта	Мясное колбасное изделие полукопченое категории Б. Колбаса «Краковская». ТМ «Мираторг»	Мясной продукт. Изделие колбасное категории Б. «Краковская» полукопченая. ТМ «Бахрушинъ»	Изделие колбасное. Мясной продукт категории Б охлажденный. Колбаса полукопченая «Краковская». ТМ «Лента»	Мясной продукт. Колбасные изделия полукопченые. Колбаса категории Б «Краковская». ТМ «Мясная ферма»	Мясной продукт. Колбасное изделие полукопченое категории Б. Колбаса «Краковская». ТМ «Царицыно»
Изготовитель	ООО «Мираторг-Курск», Курская обл.	ООО «Мясокомбинат «Эко», Московская обл.	ООО «РМ АРГО», Республика Татарстан	ООО «МПК «АТЯШЕВСКИЙ», Республика Мордовия	ОАО «Царицыно», г. Москва,
Дата изготовления	14.02.2025	28.02.2025	14.03.2025	15.03.2025	01.03.2025
Масса, количество образцов	3 шт. x 0,430 кг	3 шт. x 0,370 кг	3 шт. x 0,360 кг	3 шт. x 0,350 кг	3 шт. x 0,350 кг
Цена за 1 кг	847 руб.	865 руб.	722 руб.	694 руб.	1126 руб.
Место закупки	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Лента», пр. Будённого, д. 31, корп. 1	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), Ленинский пр., д. 98, лит. А.	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Микробная трансглутаминаза (не допускается)	НЕ ОБНАРУЖЕНЫ	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО
Массовая доля влаги, %	не более 43,0 / <b>51,6</b>	не более 43,0 / <b>52,5</b>	не более 43,0 / <b>53,2</b>	не более 43,0 / <b>55,8</b>	не более 43,0 / <b>56,5</b>
Массовая доля белка, %	не менее 14,0 / 14,81	не менее 14,0 / 14,00	не менее 14,0 / 15,50	не менее 14,0 / 15,63	не менее 14,0 / 19,06
Массовая доля жира, %	не более 45,0 / 35,5	не более 45,0 / 31,5	не более 45,0 / 30,7	не более 45,0 / 27,0	не более 45,0 / 26,6
СООТВЕТСТВИЕ ГОСТ 31785-2012	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги

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

# ВМЕСТО МЯСА – ВОДА!

Не многим лучше выглядела и «Краковская» ТМ «Мясная ферма» (ООО «МПК «АТЯШЕВСКИЙ», Республика Мордовия) из магазина «Пятерочка» за 694 руб./кг: массовая доля влаги составила 55,8%.

Колбаса «Краковская» ТМ «Лента» (ООО «РМ АРГО», Республика Татарстан) из одноименной торговой сети по цене 722 руб./кг также прошла экспертизу по массовой доле влаги, которая составила 53,2%.

Излишне влажной оказалась также «Краковская» ТМ «Иней» (ООО «Иней», г. Санкт-Петербург) из супермаркета «Перекресток» по цене 1067 руб./кг: 54,2%. При этом белка в колбасе не хватило: 16,06% вместо 17%, указанных на упаковке. Кстати, в составе колбасы производства ООО «Иней» честно заявлена вода. Другие изготовители на этикетке об этом не сообщили, хотя, судя по результатам лабораторных испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», в отдельных образцах превышение влаги значительное.

Не соответствовала ГОСТу и «Краковская» ТМ «Бахрушинъ» (ООО «Мясокомбинат «Эко», Московская обл.) из гипермаркета «О'КЕЙ» по цене 865 руб./кг: содержание влаги в ней составило 52%.

Ввело в заблуждение потребителей относительно соответствия продукции ГОСТу и ООО «МДБ» (Московская обл.): в образце самой дорогой «Краковской» ТМ «Мясной дом Бородина» из супермаркета «Перекресток» по цене 1300 руб./кг содержание влаги составило 51,6%, а белка – 15,5% вместо нормы «не менее 16%». При этом массовая доля жира была заявлена 27%, а по факту его оказалось 32,6%, что является нарушением требований Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Самой «жирной» колбасой из тех, что были отправлены в лабораторию ФГБУ «ВНИИЗЖ», стала «Краковская» ТМ «Мираторг» (ООО «Мираторг-Курск», Курская обл.) из гипермаркета «О'КЕЙ» по цене 847 руб./кг. В ней было обнаружено 35,5% жира, что в то же время не противоречит требованиям государственного стандарта («не более 45%»). При этом массовая доля влаги составила 51,6%, что является нарушением ГОСТа.

Дополнительная проверка, проведенная по запросу «Общественного контроля» испытательной лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА»,

подразделением СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», подтвердила, что «Краковская» торговых марок «Велком», «Лента», «Иней», «Мясная ферма», «Царицыно» и «Бахрушинъ» не соответствует ГОСТу по массовой доле влаги. Госучреждение направило магазинам письма с требованием вернуть деньги «Общественному контролю» за реализацию некачественной колбасы.

– Несоответствие образцов колбас требованиям ГОСТа по физико-химическим показателям является также нарушением требований п. 4.12 ст. 4 Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», поскольку информация на этикетке недостоверна и вводит в заблуждение потребителей, – подчеркивает **Всеволод Вишневецкий**.

## НАРУШИТЕЛЕЙ ПРЕДУПРЕДИЛИ

Материалы экспертизы колбасы «Краковская» «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор и Россельхознадзор для принятия мер в отношении изготовителей и магазинов, допустивших реализацию продукции с нарушением обязательных требований.

В Роспотребнадзоре подчеркнули, что, согласно ст. 1 Федерального закона № 29 от 02.01.2000 «О качестве и безопасности пищевых продуктов», пищевые продукты, имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной, являются фальсифицированными. Таким образом, указывают в «Общественном контроле», все восемь проверенных образцов колбас «Краковская» с превышением массовой доли влаги подпадают под определение «фальсификат».

Это подтверждается также мерами в отношении изготовителей и продавцов, принятыми надзорными органами в ходе рассмотрения материалов экспертизы «Общественного контроля». Так,

предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований Роспотребнадзор объявил ООО «Мираторг-Курск», ООО «Мясокомбинат «Эко», ОАО «Царицыно», ООО «МПК «АТЯШЕВСКИЙ», магазинам «О'КЕЙ», «Перекресток», «Пятерочка» и «Лента». В свою очередь, Россельхознадзор аналогичные меры принял в отношении ООО «РМ АРГО».

## ПОЧЕМУ «КРАКОВСКАЯ» ВЛАЖНАЯ?

По словам специалистов, сравнительно высокое содержание влаги в полукопченой колбасе может быть обусловлено как несоблюдением технологии изготовления, так и использованием влагоудерживающих агентов. Последнее недопустимо

не сочилась вода, большинство производителей добавляют в фарш фосфаты. Эти вещества вредны для здоровья, но также позволяют увеличить вес готовой продукции.

## ТРАНСГЛУТАМИНАЗА НЕ ОБНАРУЖЕНА

Перед испытательной лабораторией также была поставлена задача проверить пять образцов «Краковской» на содержание микробной трансглутаминазы – молоковертывающего фермента искусственного происхождения, запрещенного в использовании на территории стран Евразийского союза в пищевой промышленности с 2020 г.

Этот фермент получают с помощью мутантных микроорганизмов, которые модифицируют структуру



для «Краковской» колбасы, вырабатываемой по ГОСТу.

Среди добавок, которые хорошо удерживают влагу, можно выделить клетчатку. Ее добавляют в колбасный фарш, который под воздействием влаги разбухает, увеличивая в несколько раз вес конечной продукции.

Хорошо регулируют влагу в мясных изделиях также крахмал, камеди, декстрины, инулин и другие полисахаридные комплексы. Например, колбаса с содержанием 3–5% крахмала удерживает воды на 20–25% больше, чем положено по традиционной рецептуре, предусмотренной ГОСТом.

– Повышенная влажность в «Краковской» колбасе может быть следствием неоднородности используемого фарша, сокращения продолжительности сушки готового продукта в специальных камерах, а также добавлением воды с целью предотвращения морщинистости оболочки, – считает **Татьяна Яковлева**, директор ООО РКЦ «ТЕСТ-Консалт». – Торговые сети нередко требуют от изготовителей ровную поверхность для батонов полукопченых колбас с целью придания им более привлекательного внешнего вида.

Как заявили «Общественному контролю» представители отрасли, мясо, поступающее на мясокомбинаты, уже инъецировано консервирующими растворами, удерживающими влагу. Это делается для увеличения веса и предотвращения преждевременной порчи сырья.

Есть и другая причина избытка влаги в готовой продукции. Колбасный фарш производят при помощи куттера – промышленной мясорубки. В процессе переработки в фарш добавляют лед, чтобы прибор не перегревался. Чтобы из готового продукта

белка животного происхождения. Фермент обладает влагоудерживающей, водо- и жирудерживающей способностью. Технологи его еще называют «мясным клеем», поскольку он хорошо склеивает животные и растительные белки, придавая продукту упругую и плотную консистенцию. Однако влияние микробной трансглутаминазы на здоровье человека изучено недостаточно, ее использование неправомерно и рассматривается как грубое нарушение ряда нормативных документов, подчеркивают в Россельхознадзоре.

– Микробная трансглутаминаза – это фермент, который выдерживает высокие температуры обработки в составе пищевых продуктов, – комментирует **доктор биологических наук, заведующий лабораторией химии пищевых продуктов ФГБУН «ФИЦ питания и биотехнологии» Владимир Бессонов**. – Следовательно, трансглутаминаза полностью не исчезает из продуктов – например, из колбасных и кисломолочных изделий. Есть сведения о том, что микробная трансглутаминаза провоцирует развитие непереносимости глютена и болезнь Альцгеймера.

Наличие микробной трансглутаминазы Россельхознадзором уже подтверждено в отдельных партиях колбасной продукции ЗАО «Стародворские колбасы» (г. Владимир), ОАО «Великолукский мясокомбинат» (Псковская обл.), а также в продукции торговых марок «Останкино» и «Атяшево».

В ходе исследований образцов «Краковской» торговых марок «Велком», «Царицыно», «Мясная ферма», «Лента» и «Мясной дом Бородина» запрещенная микробная трансглутаминаза не была обнаружена.

**Кирилл ОРЛОВ**



Мясное изделие колбасное полукопченое категории Б. Колбаса «Краковская». ТМ «Иней»	Колбасное изделие. Мясной продукт категории Б охлажденный. Колбаса полукопченая «Краковская». ТМ «Велком»	Колбасное изделие. Колбаса полукопченая «Краковская». Мясной продукт категории Б. ТМ «Мясной дом Бородина»
ООО «Иней», г. Санкт-Петербург	ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.	ООО «МДБ», Московская обл.
16.03.2025	19.03.2025	18.03.2025
3 шт. x 0,300 кг	3 шт. x 0,360 кг	3 шт. x 0,400 кг
1067 руб.	972 руб.	1300 руб.
АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Лента», пр. Будённого, д. 31, корп. 1	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А
НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО
не более 43,0 / <b>54,2</b>	не более 43,0 / <b>62,1</b>	не более 43,0 / <b>51,6</b>
не менее 17,0 / <b>16,06</b>	не менее 16,0 / <b>14,06</b>	не менее 16,0 / <b>15,50</b>
не более 31,0 / 31,0	не более 23,0 / 23,0	не более 27 / <b>32,6</b>
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по м.д. влаги, белка	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по м.д. влаги, белка	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по м.д. влаги, белка и жира

указанных в таблице предприятий-изготовителей.



### КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ ФУНЧОЗУ: СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Фунчоза — это популярная азиатская лапша, изготовленная из крахмала бобов мунг (зеленых бобов). Несмотря на свою популярность, выбор правильной фунчозы может стать сложной задачей, поскольку рынок предлагает большое количество вариантов разной степени качества. Давайте разберемся, как правильно выбрать фунчозу и какие существуют категории этого продукта.

#### КАТЕГОРИИ ФУНЧОЗЫ

Существует несколько категорий фунчозы, определяющихся качеством исходного материала и технологией изготовления:

- о **Категория А (высший сорт).** Характеристика: идеально белая и прозрачная лапша, эластичная и упругая. Отличается превосходным вкусом и отсутствием посторонних запахов. Может выдерживать длительное кипячение (более 30 минут). Диаметр нити: обычно около 0,6 мм.
- о **Категория В (средний сорт).** Характеристика: менее прозрачный вид, чуть более плотная консистенция. Хотя сохраняет хороший вкус, уступает высшему сорту по внешнему виду и стойкости к длительному нагреву. Диаметр нити: около 0,8 мм.
- о **Категория С (экономичный сорт).** Характеристика: желтоватый оттенок, слабая устойчивость к долгому воздействию воды. Лапша теряет форму быстрее и хуже держит структуру при варке. Диаметр нити: более толстый, примерно 1 мм.
- о **Категория D (самый низкий сорт).** Характеристика: неприятный запах, мутный внешний вид, плохое сохранение структуры при варке. Часто используется картофельный крахмал вместо традиционного крахмала бобов мунг. Диаметр нити: толстый, около 1,2 мм.

#### ЧТО УЧИТЫВАТЬ ПРИ ПОКУПКЕ ФУНЧОЗЫ

Чтобы избежать покупки низкосортной продукции, обратите внимание на следующие моменты:

1. **Цвет лапши:** Настоящая фунчоза высшего сорта должна быть идеально белой и прозрачной. Если лапша выглядит сероватой или матовой, скорее всего, перед вами некачественный продукт.
2. **Запах:** Качественная фунчоза не должна иметь выраженного запаха. Любой неприятный или химический запах говорит о нарушении технологий производства.
3. **Упаковка:** Проверьте упаковку на наличие полной информации о производителе, сроке годности и составе продукта. Наличие сертификата соответствия российскому законодательству — дополнительный плюс.
4. **Цена:** Низкая цена может указывать на низкую категорию продукта. Однако высокая цена сама по себе не гарантирует высокое качество, поэтому внимательно изучайте остальные критерии выбора.
5. **Размер лапши:** Тонкая лапша диаметром около 0,6 мм обычно относится к высшей категории. Толстая лапша может быть признаком низшей категории.
6. **Ингредиенты:** Обязательно проверьте, какой крахмал использован. Настоящая фунчоза должна содержать преимущественно крахмал бобов мунг, а не картофельный крахмал.

#### СОВЕТЫ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ФУНЧОЗЫ

Правильно выбранная фунчоза станет основой отличного блюда. Вот несколько советов по ее использованию:

- ▶ Перед приготовлением обязательно промойте лапшу холодной водой, чтобы удалить излишнюю муку и грязь.
  - ▶ Варите фунчозу согласно инструкции на упаковке. Обычно достаточно двух-трех минут.
  - ▶ После отваривания немедленно промойте лапшу прохладной водой, чтобы остановить процесс варки и предотвратить слипание нитей.
  - ▶ Используйте специальные соусы и заправки, чтобы подчеркнуть вкус блюда.
- Следуя приведенным рекомендациям, вы сможете выбрать лучшую фунчозу и наслаждаться вкусными и полезными блюдами, вдохновленными традиционной азиатской кухней.

[www.c-project.ru](http://www.c-project.ru)

Си-Проджект

**ГЛАВПРОДУКТ**  
Качество

**МЯСО ТУШЕНОЕ**  
**МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ**  
**ГОТОВЫЕ БЛЮДА**  
**МОЛОКО СГУЩЕННОЕ**

**ГОСТ**

**МОЛОКО**  
ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ  
с сахаром  
ГОСТ  
8,5%  
ПРЕМИУМ

**МЯСО ЦЫПЛЕ**  
В СОБСТВЕННОМ СОКУ  
ГОСТ

**ГОВЯДИ**  
ТУШЕНАЯ  
ПРЕМИУМ  
ВЫСШИЙ СОРТ  
ГОСТ

**ЯЗЫКИ**  
СВИНЫЕ  
ГОСТ  
В ЖЕЛЕ

**МЯСО**  
ГОВЯДИНА  
ВЫСШИЙ СОРТ  
ГОСТ

**МЯСО**  
СВИНИНА  
ВЫСШИЙ СОРТ  
ГОСТ  
«ЭКСТРА»  
БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ

**ПАШТЕТ**  
ПРАЖСКИЙ  
ГОСТ

**ПАШТЕТ**  
ПРАЖСКИЙ  
ГОСТ

**Пâté à la française**  
РИЕТ ИЗ УТКИ  
ПРЕМИУМ

**КРЫЛЫШКИ**  
КУРИНЫЕ ОБЖАРЕННЫЕ  
«ГРИЛЬ»  
ГОСТ

**ВЕТЧИНА**  
ДЛЯ УЖИНАНИЯ  
КЛАССИЧЕСКАЯ  
ГОСТ

**ВЫСОКОЕ КАЧЕСТВО**

**СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ!**

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

# ПАРНАС: мясная классика по доступной цене

ПАРНАС – один из самых известных продовольственных брендов Петербурга, имеющий славную 40-летнюю историю.

Производственные мощности знаменитого мясоперерабатывающего завода сегодня позволяют выпускать широкую линейку колбасных изделий. В ассортименте – более ста наименований в категориях: вареные, варено-копченые и сырокопченые колбасы, сосиски и мясные деликатесы.



Сырокопченая колбаса «Сальчичон»



Сырокопченая колбаса «Венеция»

Визитная карточка бренда ПАРНАС – это сырокопченые колбасы. Их качество в прошлом году было высоко оценено экспертами международной продовольственной выставки «ПродЭкспо-2024»: золотыми медалями были удостоены сырокопченые колбасы «Сальчичон» и «Венеция». Специалисты отметили технологию холодного копчения на буковой щепе, которая придает мясу золотистый цвет, запах дымка и вкус приготовленной на костре еды.

Предприятие имеет сертификат соответствия ИСО 22000 «Система менеджмента безопасности пищевой продукции», строго соблюдает требования системы контроля качества и безопасности ХАССП, обязательной для пищевых производств.

В 2024 году мясоперерабатывающий завод запустил масштабный проект ребрендинга торговой марки ПАРНАС, целью которого было создание нового яркого и современного товарного оформления.

Уже более 100 закупщиков в российском ретейле отдали предпочтение продукции ПАРНАС, которая сегодня доступна в торговых сетях «Магнит», «Верный», «О'КЕЙ», «Лента», «Ашан», «Перекресток», «Семишагофф», «Бриз», «Пловдив», «Сезон» и многих других магазинах Петербурга.

Выбирая ПАРНАС, вы голосуете за рецепты, проверенные временем, строгое соблюдение требований к качеству и срокам хранения, доступную цену и отменный вкус!

Горячая линия: (812) 244-64-40;  
e-mail: say@parnas.biz.

## Качество - наша традиция!



ЛУЖСКИЙ  
КОНСЕРВНЫЙ  
ЗАВОД



ПО «Лужский консервный завод»  
Ленинградская область, г. Луга,  
Ленинградское шоссе, дом 18а  
www.lkz.su; info@lkz.su  
(812) 385-92-40

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# МЁД: ШЕСТЬ ИЗ ДЕСЯТИ ОБРАЗЦОВ – ПОДДЕЛКА!

С 1 сентября 2024 г. вступили в силу поправки в закон «О пчеловодстве в Российской Федерации». Согласно новым требованиям, нормативные документы, разрабатываемые изготовителями на выпуск мёда, например стандарты организации (СТО) или Технические условия (ТУ), не должны противоречить ГОСТам. Таким образом, мёд, в котором присутствуют ингредиенты, несвойственные его природному составу, признаётся фальсифицированным. Например, мёд с добавленными экстрактами, несвойственными его природному составу, недопустимо называть, в том числе в маркировке продукции, мёдом натуральным с добавками.

Поправки в закон о пчеловодстве призваны защитить потребителя от волны поддельного мёда, накрывшей прилавки супермаркетов в последние годы. По данным надзорных органов и экспертных организаций, доля фальсифицированного и некачественного мёда сегодня составляет 60–80%. Исследование Роскачества, проведенное в 2024 г., показало, что только 4 образца мёда из 21, приобретенных в рознице, соответствовали обязательным требованиям. Остальные 17 образцов (80% от общего числа проверенных) имели различные нарушения по физико-химическому составу, маркировке или просто оказались фальсификатами, изготовленными с использованием глюкозно-фруктозного сиропа.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» также ежегодно исследует качество мёда популярных торговых марок и каждый раз выявляет среди них немало подделок.

Экспертиза этого года, проведенная накануне Медового Спаса, показала, что шесть из десяти образцов мёда разных торговых марок, приобретенных в популярных сетевых магазинах Санкт-Петербурга и проверенных в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), а также в испытательных лабораториях «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» (подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг») и ФБУ «Тест-С.-Петербург», не соответствуют требованиям ГОСТа и Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», причем в двух образцах выявлено превышение допустимого количества канцерогена гидроксиметилфурфура.

## ПОЛЬЗА МЁДА – В ДИАСТАЗЕ

Мёд уникален и полезен, поскольку является источником витаминов, обладает лечебным действием, в том числе антимикробными свойствами. Однако, если при его получении, хранении или фасовке недобросовестные предприниматели с целью наживы применяют недопустимые технологии, которые приводят к удешевлению себестоимости продукта, то мёд в лучшем случае будет бесполезным, а в худшем – потенциально опасным для здоровья.

Согласно требованиям государственных стандартов, диастазное

число в мёде должно быть в среднем около 8 единиц Готе. Минимальная норма зависит от мёдоноса. В акациевом мёде диастазы меньше (5 ед. Готе), в липовом – больше (11 ед. Готе). Диастаза (ее еще называют «амилаза») – это фермент, расщепляющий сахара, сахарозу на фруктозу и глюкозу.

Диастазное число – основной показатель натуральности и зрелости мёда. Чем он выше, тем качественнее мёд. Диастаза мёда, или ферментативная активность, – это показатель способности ферментов расщеплять крахмал, при котором



определяются натуральность и степень «зрелости» продукта. Если ферментов будет мало, то диастаза, а значит, и степень полезности мёда, окажется низкой.

## МЁД, ДА НЕ ТОТ!

Согласно результатам исследования Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», два образца мёда имели диастазное число ниже требований ГОСТа, что дает основание утверждать, что мёдом эта продукция называться не может.

Так, диастазное число «мёда переработанного цветочного» ТМ «Медовая деревяня» (ООО «Прополис», Воронежская обл.), сделанного не по ГОСТу, а по СТО (стандарту организации), приобретенного в магазине «Семишагофф» на пр. Стачек, д. 105, корп. 1, оказалось менее 3 единиц Готе вместо 8. Сделать более точные измерения методика не позволяет. Это означает, что диастаза в данной подделке есть и есть,

то в следовых количествах. Мёд ТМ «Медовая деревяня» оказался самым дешевым из всех образцов, приобретенных для проведения экспертизы – 180 руб./кг. При этом в кассовом чеке продукт был указан как «мёд натуральный цветочный», что вводит потребителя в заблуждение.

– Предельно низкое диастазное число в мёде говорит о том, что натуральным продуктом он не является, – отмечает **председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий**. – Скорее всего, подделка сделана на основе глюкозно-фруктозного или глюкозно-мальтозного сиропа. Конечно об этом говорит его низкая стоимость, в то время как средняя цена качественного мёда находится в диапазоне от 300 до 600 руб./кг.



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

Поддельный мёд от ООО «Прополис» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в ходе проверки прошлого года, согласно выводам испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», в «мёде переработанном цветочном» ТМ «Медовая деревяня» диастазное число тоже оказалось менее 3 единиц Готе. При этом в кассовом чеке было указано, что покупатель приобрел «мёд натуральный цветочный».

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЁДА НАТУРАЛЬНОГО ГОСТ, ТУ, СТО



Наименование продукта	Мёд натуральный цветочный «Южное разнотравье». ТМ «Лесные угодья»	Мёд натуральный цветочный. ТМ «Иванова пасека»	Мёд натуральный цветочный липовый. ТМ «Потапыч»	Мёд натуральный цветочный полифлорный. ТМ «Разноцветье»	Мёд переработанный цветочный. ТМ «Медовая деревяня»	Мёд натуральный цветочный «Липовый цвет»
Производитель	ООО «Си-Продукт», Тверская обл.	ООО «ЮПК», г. Волгоград	ООО «Си-Продукт», Тверская обл.	ООО ПТК «Мастер Мёда», Ленинградская обл.	ООО «Прополис», Воронежская обл.	ООО «ТД «Интеграция», г. Санкт-Петербург
Дата изготовления	24.03.2025	09.04.2025	25.03.2025	28.02.2025	27.02.2025	26.02.2025
Нормативный документ	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	СТО 95716273-001-2023	ГОСТ 19792-2017
Масса, количество образцов	1 шт. x 700 г	1 шт. x 1000 г	2 шт. x 500 г	2 шт. x 330 г	1 шт. x 1000 г	1 шт. x 350 г
Цена за 1 кг, руб.	507 руб.	310 руб.	560 руб.	606 руб.	180 руб.	629 руб.
Место закупки	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Маршала Жукова, д. 35, корп. 1, лит. А	ООО «Лента», Лиговский пр., д. 283, лит. А	ООО «Лента», Лиговский пр., д. 283, лит. А	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1	ООО «ВКУСТЕР» (магазин «Вкустер-24») Ленинский пр., д. 76, корп. 1, лит. А
Диастазное число мёда, ед. Готе (Норма/Результат)	Не менее 8,0 / 8,9±1,0	Не менее 8,0 / 8,1±0,9	Не менее 8,0 / 9,2±1,0	Не менее 8,0 / 33,5±2,3	Не менее 8,0 / менее 3,0	Не менее 8,0 / менее 3,0
Массовая доля пролина, мг/кг (не менее 180,0 мг/кг)	199,02 мг/кг	188,73 мг/кг	230,0 мг/кг	330,0 мг/кг	Без испытаний	124,94 мг/кг
ГМФ (гидроксиметилфурфурол), мг/кг (не более 25 мг/кг)	Менее 25	Менее 25	Менее 25	Менее 25	Менее 25	Менее 25
Соответствие ГОСТу, ТР ТС 022/2011*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ по диастазному числу	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ по диастазному числу и м.д. пролина

\* Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

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

**«МЁД НАТУРАЛЬНЫЙ» ИЛИ «ИЗДЕЛИЕ МЕДОВОЕ»?**

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

«Медовое изделие» под видом «мёда натурального» от ООО ПК «МР» торговая сеть «Семишагофф» реализует не первый год подряд. В прошлом году Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу за аналогичное нарушение уже объявляло магазину предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований. Однако, как показал рейд «Общественного контроля» год спустя, «Семишагофф» не только не обращает внимание на требования законодательства, но также игнорирует требования надзорных органов.

**Президент Российского национального союза пчеловодов Арнольд Бутов** отмечает, что низкое диастазное число говорит о нарушении условий производства мёда.



Например, пчелы, вместо того чтобы собирать нектар с растений, кормились сахаром – иногда пчеловоды практикуют такой способ получения продукта, особенно в сезоны, когда неблагоприятные климатические условия не позволяют пчелкам вовремя выпустить пчел на поля для сбора нектара.

Пониженное диастазное число может свидетельствовать и о том, что мёд перегрели. Так поступают нерадивые продавцы, которые в надежде получить продукт надлежащего цвета и консистенции подвергают мёд термической обработке, делая его абсолютно бесполезным продуктом, напоминающим карамель. Дело в том, что через три-шесть месяцев после медосбора мёд засахаривается и становится густым, теряя свою прозрачность и текучесть. Порой такой мёд и из банки-то не достать: то железную ложку погнешь, то деревянную сломаешь, настолько он становится твердым.

Фасовать на продажу подобный мёд очень непросто. Вот переработчики и начинают его греть, забывая о том, что все витамины и полезные ферменты разрушаются при температуре 40°C.

А между тем перегретый мёд не только бесполезен, но и может представлять угрозу для здоровья человека.

– Диастаза в мёде теряет свои свойства в результате его перегрева, – продолжает Арнольд Бутов. – При нагревании мёда свыше 40°C разрушаются витамины, аминокислоты, ферменты и повышается уровень гидрокси-метилфурфурола – канцерогена, который может спровоцировать злокачественные заболевания.

**«МЁД ЦВЕТОЧНЫЙ» ИЛИ «МЕДОВОЕ ЛАКОМСТВО»?**

От торговой сети «Семишагофф» не отстаёт и сеть гипермаркетов «О'КЕЙ», также вводя в заблуждение покупателей «неправильным» мёдом под своей собственной торговой маркой «О'КЕЙ Daily».

Так, на крышке пластиковой банки «мёда» ТМ «О'КЕЙ Daily» (изготовитель – ИП Бондаренко Н.В., Краснодарский край) указано крупным жирным шрифтом «Мёд цветочный», а ниже еле заметным шрифтом «Медовое лакомство: "Мёд цветочный"». В то же время в кассовом чеке указано, что потребитель покупает не «Мёд цветочный», а... «медовый продукт».

– Таким образом, наименование «мёд цветочный» вводит в заблуждение потребителя, поскольку продукт ТМ «О'КЕЙ Daily», изготовленный по СТО, мёдом не является, – отмечает Всеволод Вишневецкий.

В прошлом году Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу за подобное нарушение уже объявляло гипермаркету «О'КЕЙ» предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований. Однако сеть гипермаркетов, игнорируя предостережение Роспотребнадзора, продолжает вводить потребителей в заблуждение.

Медовая продукция ТМ «О'КЕЙ Daily» от ИП Бондаренко Н.В. регулярно получает замечания испытательных лабораторий. Так, в ходе экспертизы 2023 г., проведенной на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург, мёд натуральный цветочный ТМ «О'КЕЙ Daily», выпускаемый тогда еще по ГОСТ 19792–2017, был признан откровенным

фальсификатом: диастазное число образца оказалось менее 3 единиц Готе.

**«ЛИПОВЫЙ МЁД» ИЗ МАГАЗИНА «ВКУСТЕР-24»**

Низкое диастазное число (менее 3 единиц Готе) было обнаружено также в мёде натуральном цветочном «Липовый цвет» (ГОСТ 19792–2017), изготовленном ООО «ТД «Интеграция» (г. Санкт-Петербург) и приобретенном в магазине «Вкустер-24» на Ленинском пр., д. 76, корп. 1. Кроме того, этот «мёд» не соответствовал требованиям государственного стандарта по содержанию пролина – показателя натуральности мёда. Согласно ГОСТ 19792–2017, массовая доля пролина в мёде должна быть не менее 180 мг/кг, а по факту в «липовом мёде» от ООО «ТД «Интеграция» она оказалась всего 124,94 мг/кг.

– Пролин – аминокислота, которой больше всего в натуральном мёде, ее привлекают пчелы в составе своих ферментов, – пояснили в ФГБУ «ВНИИЗЖ». – Если мёд отобран незрелым или при его получении использовали сахарную подкормку, то содержание пролина в нем очень низкое. Уровень пролина ниже 180 мг/кг означает, что мёд, вероятно, фальсифицирован добавлением сахара либо продукт был перегрет.

**«ЛИПОВЫЙ МЁД» ОКАЗАЛСЯ С КАНЦЕРОГЕНОМ**

Если заниженные значения диастазного числа и содержания пролина свидетельствуют о фальсификации мёда, а значит, и об отсутствии в нем пользы, то повышенный уровень гидрокси-метилфурфурола сигнализирует уже о потенциальной опасности продукта для человека.

Согласно требованиям ГОСТ 19792–2017, содержание этого токсичного вещества в мёде не должно превышать 25 мг/кг. Однако в мёде «Липовом» (дата изг. – 20.03.2025) ТМ «Маркет Перекресток» (ООО «Пчельник», Московская обл.) из супермаркета «Перекресток» на Ленинском пр., д. 100, корп. 1 содержание гидрокси-метилфурфурола составило 30,7 мг/кг. При этом мёд сомнительного качества оказался самым дорогим среди других образцов, подвергнутых экспертизе, – 114 руб./кг. Это лишний раз опровергает расхожее мнение, что высокая цена товара является гарантией его качества.

Дополнительная проверка качества мёда от той же даты изготовления

в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», подразделения СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», также выявила превышение содержания гидрокси-метилфурфурола в мёде натуральном цветочном ТМ «Маркет Перекресток»: 31,4 мг/кг.

Еще большее содержание гидрокси-метилфурфурола – 53,1 мг/кг – было обнаружено в «Мёде натуральном цветочном «Дикоросы» (ГОСТ 19792–2017) под частной маркой другой крупной торговой сети «Лента» (дата изг. – 31.01.2025), произведенном ООО «ТД «Воял» (Воронежская обл.) и приобретенном в ООО «Лента» (Лиговский пр., д. 283) по цене 329 руб./кг.

Дополнительная проверка качества мёда от той же даты изготовления в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» подтвердила превышение гидрокси-метилфурфурола в «Мёде натуральном цветочном «Дикоросы» ТМ «Лента», содержание которого составило 43,3 мг/кг.

– Образцы мёда с повышенным содержанием гидрокси-метилфурфурола изготовлены под частными марками торговых сетей «Перекресток» и «Лента», – объясняет Всеволод Вишневецкий. – Частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством. Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если сократит собственные издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену торговой сети. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить себестоимость исходного сырья. Поэтому «Общественный контроль» рекомендует выбирать мёд не под собственными марками торговых сетей, а под брендами самих изготовителей. Пусть такая продукция будет дороже на 10–15%, но зато гарантия его соответствия обязательным требованиям значительно выше.

**ОПАСНОСТЬ ГИДРОКСИМЕТИЛФУРФУРОЛА**

Мёд с повышенным содержанием гидрокси-метилфурфурола считать чрезвычайно опасным продуктом для организма человека все же не стоит. Так, в законодательстве Европейского союза и Codex Alimentarius допустимое содержание этого вещества в мёде – 60 мг/кг. Более того, в ряде продуктов гидрокси-метилфурфурол содержится в гораздо больших количествах. Например, в некоторых видах жареного кофе его может быть от 300 до 2900 мг/кг. Чернослив содержит до 2200 мг/кг этого вещества, а варенье – до 160 мг/кг. Да что там говорить, если повседневные наши хлебобулочные продукты и кондитерские изделия содержат от 4,1 до 151 мг/кг гидрокси-метилфурфурола.

Отрадно, что российский ГОСТ на мёд намного строже европейских требований. С другой стороны, эффективного и оперативного контроля за соблюдением изготовителями государственных стандартов уже давно в России нет, а значит, потребители не должны терять бдительности и слепо доверять информации на упаковке.

**ПОДДЕЛЬНЫЙ МЁД ОСТАЕТСЯ НА ПРИЛАВКАХ**

Как сообщили «Общественному контролю» в Россельхознадзоре, уполномоченному лицу ИП Бондаренко Н.В. направлено предупреждение, производителям ООО «Пчельник», ООО «Прополис», ООО «ТД «Воял» и ООО «ТД «Интеграция» объявлены предостережения о недопустимости нарушения обязательных требований. В ведомстве также уточнили, что продукция, выработанная ООО «Прополис», «натуральным мёдом не является, – следовательно, не должна соответствовать требованиям, предъявляемым к мёду». Судя по отсутствию диастазы, это действительно так. Тогда непонятно, почему на этикетке в составе указан «Мёд цветочный»? Или теперь писать на этикетке можно все, что угодно, а чтобы уйти

от ответственности, надо просто «грамотно» оформить сопроводительные документы и тогда вопросов у органов госнадзора не будет?

Со своей стороны, Роспотребнадзор также объявил предостережения изготовителям ООО «Пчельник», ООО ПК «МР», ИП Бондаренко Н.В., ООО «Прополис», ООО «ТД «Интеграция», а также магазинам «Лента», «О'КЕЙ», «Перекресток», «Вкустер-24» и «Семишагофф».

В отношении ООО «ТД «Воял» Роспотребнадзор мер не принял, поскольку, по его сведениям, компания была ликвидирована еще 18.05.2017 г. Возникает вопрос: каким образом продукция «ликвидированной» в 2017 г. компании могла быть произведена в январе 2025 г. и попасть в торговую сеть в апреле 2025 г.?

– Несмотря на принятые меры, поддельный мёд не убрал с прилавков, – комментирует Всеволод Вишневецкий. – Поэтому любителям мёда при его покупке в магазине не стоит полагаться на обозначение «ГОСТ» и верить сопроводительным документам. Внимательно изучайте результаты экспертиз «Общественного контроля» и не дайте себя обмануть.

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

Согласно результатам исследований качества мёда, обязательным требованиям нормативных документов соответствовали только четыре образца из десяти проверенных. Это мёд натуральный цветочный ТМ «Иванова пасака» (ООО «ЮПК», г. Волгоград) из магазина «Магнит» по цене 310 руб./кг, мёд натуральный цветочный «Южное разнотравье» ТМ «Лесные уголья» и ТМ «Потопыч» (ООО «Си-Продукт», Тверская обл.) из магазинов «Сезон» и «Лента» по цене 507 руб./кг и 560 руб./кг соответственно, а также мёд натуральный цветочный полифлорный ТМ «Разноцветье» (ООО ПТК «Мастер Мёда», Ленинградская обл.) из магазина «Лента» по цене 606 руб./кг.

**КАК ВЫБРАТЬ КАЧЕСТВЕННЫЙ МЁД**

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

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

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

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

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

Кирилл ОРЛОВ



Мёд натуральный цветочный монофлорный «Липовый». ТМ «Маркет Перекресток»	Мёд натуральный цветочный «Дикоросы». ТМ «Лента»	Мёд цветочный («Медовое лакомство: «Мёд цветочный»). ТМ «О'КЕЙ Daily»	«Мёд» цветочный сбор («Изделие медовое: "мёд" цветочный сбор»)
ООО «Пчельник», Московская обл.	ООО «ТД «Воял», Воронежская обл.	ИП Бондаренко Н.В., Краснодарский край	ООО ПК «МР», Московская обл.
20.03.2025	31.01.2025	12.02.2025	02.12.2024
ГОСТ 31766-2022	ГОСТ 19792-2017	СТО 0125349920-007-2021	ТУ 10.89.19-001-37540582-2021
1 шт. x 350 г	1 шт. x 700 г	1 шт. x 1000 г	1 шт. x 500 г
1114 руб.	329 руб.	229 руб.	240 руб.
АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Лента», Лиговский пр., д. 283, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1
Не менее 8,0 / 30,3 ±2,1	Не менее 8,0 / 10,3 ±1,1	Без испытаний	Без испытаний
194,34 мг/кг	211,89 мг/кг	Без испытаний	Без испытаний
30,7 ±8,3	53,1 ±14,3	Без испытаний	Без испытаний
ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТу по массовой доле ГМФ	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТу по массовой доле ГМФ	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ПО МАРКИРОВКЕ (п. 1 ст. 4.3 ТР ТС 022/2011)	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ПО МАРКИРОВКЕ (п. 1 ст. 4.3 ТР ТС 022/2011)

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

НА ДЕСЕРТ

Мороженое – не просто самый популярный в мире десерт, но и настоящий феномен, который следовало бы изучать ученым. Ведь это еще и символ удовольствия и беззаботности, которыми до краев было наполнено наше детство. Не потому ли мы с таким пристрастием ищем тот самый вкус мороженого родом из детства?

## Запомни, «Как было» вкусно!

В петербургской компании «Десерт Фэнтези», одном из крупнейших российских поставщиков сладких десертов, к поиску вкуса нашего детства подошли основательно и стали изучать рецептуры, разработанные еще в советское время. И оказалось, что главный секрет – в натуральных ингредиентах, из которых делали холодное лакомство в СССР. Так появилась торговая марка «Как было».

У каждого вида мороженого данной линейки (а это и сахарные рожки, и эскимо, и вафельные стаканчики) – свои преимущества. Например, сахарный рожок (пломбир ванильный и крем-брюле) в шоколадной глазури весит 80 граммов – на 10 граммов больше, чем лакомство других производителей. Есть мороженое «Семейное» в пакете, на сладиться которым могут представители разных поколений: те, кто помнит вкус настоящего мороженого, и те, кто только запоминает неповторимый вкус детства.

А эскимо «Как было» и вовсе вызывает восторг у всех, кто его пробовал.

– Глазурь для него варится по специальной рецептуре на сливочном масле почти сутки, – объясняют причину популярности эскимо в компании. – Поэтому глазурь имеет такой шоколадно-сливочный тягучий вкус.

Впрочем, описывать вкус мороженого – дело неблагодарное. Лучше попробовать его самому. Вот только одной дегустацией знакомство с торговой маркой «Как было» вряд ли ограничится. «Купил стаканчик пломбира. Не распробовал, ушел в магазин за новой порцией» – так посетитель одного из интернет-форумов поделился впечатлениями о мороженом «Как было» с любителями сладких десертов.

Мила ДЕМЬЯНОВА


[www.karatplus.ru](http://www.karatplus.ru)

(812) 924-49-46

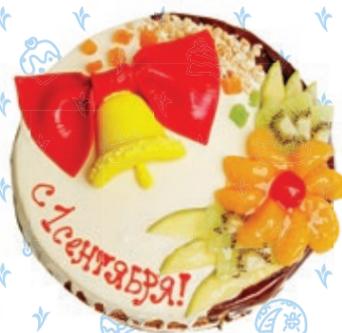


1994  
**Карат**  
 плюс

### ТОРТЫ ПИРОЖНЫЕ



### ТОРТЫ НА ЗАКАЗ



**Адреса  
 фирменных магазинов  
 АО «КАРАТ ПЛЮС»:**

Крыленко ул., д. 14, стр. 3  
 Среднеохтинский пр., д. 2А  
 Бухарестская ул., д. 23, корп. 1  
 Гражданский пр., д. 78  
 Хошимина ул., д. 11/1  
 Сикейроса ул., д. 6  
 Бабушкина ул., д. 8  
 Ильюшина ул., д. 1  
 Ударников пр., д. 30  
 Стачек пр., д. 88  
 Звездная ул., д. 5  
 Кондратьевский пр., д. 62  
 г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 72