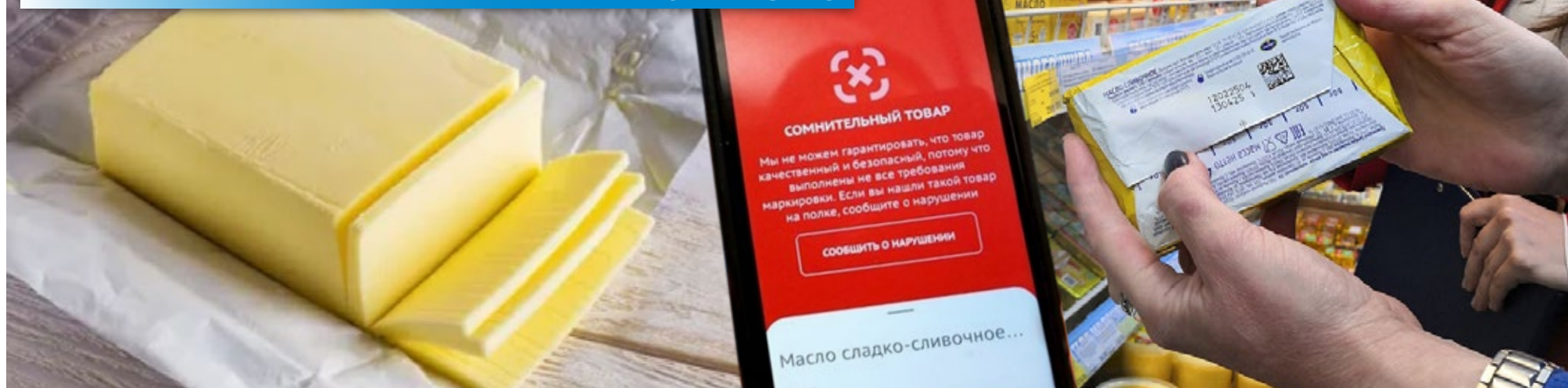


СЛИВОЧНОЕ МАСЛО: ФАЛЬСИФИКАТ ОКАЗАЛСЯ С «ЧЕСТНЫМ ЗНАКОМ»

16 образцов сливочного масла разных торговых марок, приобретенных в магазинах Северной столицы и проверенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), не соответствуют ГОСТ 32261-2013, а 14 из них оказались подделками, в которых молочный жир был замещен немолочным.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СТР. 3–5



ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

Сроки годности надо подтверждать!

Что такое срок годности? Чем он отличается от срока реализации и срока хранения? Кто устанавливает эти сроки и как они подтверждаются? На эти и другие вопросы читателей газеты «Петербургское качество» редакция попросила ответить руководителя Северо-Западного органа инспекции ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» Елену Ермакову.



СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Поддельные сыры снова обнаружены в сетях «Дикси» и «Верный»

60% полутвердых сыров, проверенных в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных», изготовлены с нарушением требований законодательства, а три из десяти образцов оказались фальсификатами, в которых молочный жир был замещен немолочным. При этом все подделки были маркированы «Честным знаком».

СТР. 6–7

ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

Курица на столе – пятерки в дневнике!

Как подчеркивают в Роспотребнадзоре, для школьников особенно важен тщательно продуманный рацион, так как именно пища в первую очередь создает условия для интеллектуального и физического развития, поддерживает иммунитет и защищает от заболеваний. Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в школьное меню включены в том числе курица и индейка, причем обязательно первой категории. Как выбрать качественное куриное мясо, читайте на



СТР. 8

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 октября 2025 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов варено-копченых колбас «Сервелат» и «Московская», а также яиц куриных. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ».





15–17 ОКТЯБРЯ 2025

АГРОРУСЬ

34-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА






КОНГРЕССНАЯ ПРОГРАММА



ЦЕНТР ДЕЛОВЫХ КОНТАКТОВ



ЭКСПОЗИЦИИ РЕГИОНОВ



ОТРАСЛЕВОЙ КОНКУРС «ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ»



САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ПЕТЕРБУРГСКОЕ ШОССЕ, 64/1
КВЦ «ЭКСПОФОРУМ»

AGRORUS.EXPOFORUM.RU

ПО ВОПРОСАМ УЧАСТИЯ:
+7 (812) 240 40 40, ДОБ. 2980, 2427, 2401



ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: сроки годности надо подтверждать!



При покупке пищевых продуктов грамотный потребитель смотрит не только на цену, но и на срок годности. Ведь не секрет, что нередко продавцы продают просроченный товар или предлагают его под видом «акции» на исходе срока годности. Такой товар может быть небезопасным для потребителя, особенно при несоблюдении продавцом условий хранения.

Причинение вреда здоровью потребителя вследствие реализации продукта с признаками преждевременной порчи может не только обернуться большой проблемой для магазина, но и стать ударом по репутации изготовителя, чей бренд стоит на упаковке. Именно поэтому изготовители при постановке продукции на производство должны особенно тщательно проводить исследования, направленные на подтверждение сроков годности, заявленных на этикетке.

Северо-Западный филиал ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), располагая современной лабораторной базой и квалифицированными специалистами, всегда готово оказать изготовителям помощь в этом вопросе. О работе по подтверждению сроков годности, значении этой услуги для производителей и ее роли в обеспечении качества и безопасности продукции на потребительском рынке региона редакция газеты «Петербургское качество» попросила рассказать Елену Ермакову, руководителя Северо-Западного органа инспекции ФГБУ «ВНИИЗЖ».

– Елена Владимировна, чем отличается срок годности от срока реализации и срока хранения?

– Срок годности – период времени, по истечении которого товар считается непригодным для использования по назначению. Проще говоря – это период, в течение которого его можно употреблять без риска для здоровья. Срок годности начинается с момента окончания технологического процесса по изготовлению продукта, а заканчивается критической датой, после которой свойства продукта претерпевают необратимые изменения. Таким образом, в срок годности входят и время хранения товара на складе предприятия-изготовителя, и время его транспортировки до точки реализации, и период его нахождения на складе магазина. Срок годности всегда прямо связан с условиями хранения продукции. Если они не соблюдаются, то срок годности может снизиться в разы.

Срок реализации – это дата, до которой пищевой продукт не теряет своих потребительских характеристик и может предлагаться потребителю для использования по назначению. Срок хранения – период, в течение которого пищевой продукт при соблюдении установленных условий хранения сохраняет все свои свойства, указанные в нормативной, технической документации. Если срок хранения истек, это не означает, что пищевой продукт непригоден для потребления, однако его потребительские характеристики могут быть снижены.

– От каких основных параметров зависит установление сроков годности?

– Все продукты питания делятся на три типа в зависимости



от сроков годности. Особо скоропортящиеся – это продукты, которые нельзя хранить без поддержания низких температур (не выше +6°C). Срок годности таких продуктов варьируется от 6 до 72 часов с момента изготовления. Скоропортящиеся – температура их хранения также не должна превышать 6°C, но срок больше: от 3 до 30 суток. Третья группа – нескоропортящиеся товары. Это продукты питания, которые можно хранить без низких температур более месяца. Здесь главную роль играют другие условия хранения: влажность, воздействие прямых солнечных лучей и т. д.

Всегда на упаковке продукта должны быть указаны срок годности и его условия хранения. Для различных типов продуктов питания законодательством регламентируются различные требования по формату срока годности: на особо скоропортящихся должны быть указаны час, день и месяц изготовления; на скоропортящихся – день и месяц производства;

на нескоропортящихся продуктах указывают месяц и год.

– В чем заключается услуга по подтверждению сроков годности продукции и почему она важна для производителей?

– Неправильно установленные сроки годности могут привести к попаданию на рынок небезопасной продукции, что способно создать угрозу для здоровья потребителей. Работа по подтверждению сроков годности помогает минимизировать подобные риски. Проведение необходимых лабораторных исследований не только гарантирует соответствие продукции требованиям законодательства, но и укрепляет доверие потребителей к бренду.

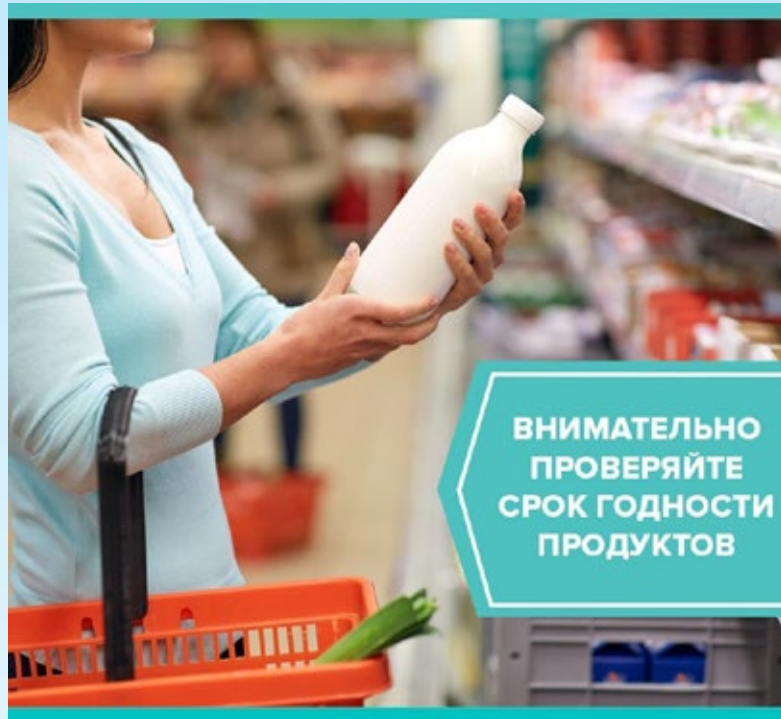
В последнее время вышли в свет нормативные документы, предъявляющие современные требования к установлению и подтверждению сроков годности пищевой продукции. В частности, введены ГОСТ Р 70412-2022 «Изделия кондитерские. Руководящие указания по установлению и подтверждению сроков годности», ГОСТ Р 70354-2022 «Мясо и мясные продукты. Общие требования и порядок проведения испытаний для обоснования сроков годности», предварительный национальный стандарт (ПНСТ) 826-2023 «Продукция пищевая. Определение срока годности. Общие требования».

Разработка новых стандартов обусловлена потребностью производителей в актуальных схемах обоснования сроков годности с учетом особенностей и характеристик однородных групп пищевой продукции. Помимо стандартных схем испытаний, вводятся понятия «ускоренные методы» и «сокращенные методы» обоснования сроков годности.

Северо-Западный орган инспекции предлагает комплексный подход к научно-исследовательскому обоснованию сроков годности, что особенно актуально для предприятий пищевой промышленности и других отраслей. Услуга включает лабораторные исследования на целый комплекс показателей, анализ стабильности продукта и оформление экспертного заключения, которое признаётся надзорными органами, включая Россельхознадзор.

– Какие этапы включает в себя работа по подтверждению сроков годности?

– Процесс обоснования сроков годности состоит из нескольких этапов. В комплекс входят: консультация с экспертом, ана-



лиз документации заказчика (ТУ/СТО/технологическая документация на продукцию, этикетка, документация на упаковку), разработка программы испытаний, закладка образцов на весь срок годности заказчиком, проведение лабораторных исследований в рамках разработанной программы с оформлением протоколов испытаний.

Разработка программы исследований заключается в составлении индивидуальной программы испытаний, которая разрабатывается на основании экспертизы документов на конкретный вид (группу) продукции. Программа разрабатывается на весь предполагаемый срок годности продукции с учетом так называемого «коэффициента резерва», в течение которого после истечения срока годности сохраняются характеристики пищевой продукции. Конец срока годности с учетом «коэффициента резерва» и будет являться конечной контрольной точкой, в которой, как правило, проверяются органолептические, микробиологические показатели и показатели окислительной порчи.

Исследования проводит аккредитованная Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ», которая анализирует параметры безопасности и качества продукции в течение заявленного срока с учетом «коэффициента резерва». Для пищевой продукции, кормов или ветеринарных препаратов исследования включают органолептические, микробиологические, физико-химические, токсикологические тесты и иные показатели безопасности, установленные в национальных, межгосударственных, международных и иных стандартах.

Все исследования проходят в последовательности, предусмотренной программой испытаний.

Работы завершаются оформлением экспертного заключения о возможности установления срока годности продукции, заявленного изготовителем.

– Насколько работы по подтверждению сроков годности способствуют повышению безопасности выпускаемой продукции?

– Наше учреждение участвует в федеральных программах мониторинга качества, включая контроль за остатками лекарственных средств в продуктах животного происхождения. В условиях ужесточения контроля качества и роста спроса на отечественную продукцию услуги Северо-Западного органа инспекции ФГБУ «ВНИИЗЖ» становятся еще более востребованными. Лаборатория нашего филиала постоянно расширяет спектр исследований, внедряет современные методы анализа и активно взаимодействует с производителями Северо-Западного региона. Уверена, что наши компетенции, опыт и профессиональный подход, основанный на проведении исследований в аккредитованной лаборатории, вносят значительный вклад в обеспечение продовольственной безопасности страны.

Северо-Западный орган инспекции приглашает производителей продуктов питания для проведения организационной и лабораторной работы по подтверждению установленных сроков годности вырабатываемой продукции, что станет залогом повышения ее спроса, а значит, и прибыльности бизнеса в целом.

Беседовал
Владислав МЕЛЬНИК

СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ОРГАН ИНСПЕКЦИИ
ФГБУ «ВНИИЗЖ»



196246, Россия, Санкт-Петербург,
Московское шоссе, д. 15.
Режим работы: с 9:00 до 17:45, ежедневно.
Тел.: +7 (812) 630-20-69 (доб. 167, 126, 158).
Моб. тел.: +7 (921) 357-12-86.
E-mail: general@vetlab.spb.ru;
ermakova@arriah.ru
www.arriah.ru



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

16 образцов сливочного масла разных торговых марок, приобретенных в магазинах Северной столицы и проверенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), не соответствуют ГОСТ 32261–2013, причем в 14 образцах «масла» молочный жир был замещен немолочным.

«БАБУШКИНА ЛАВКА»: ПРОСТО ДОБАВЬ ВОДЫ!

Согласно протоколам испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», из 16 проверенных образцов сливочного масла, приобретенных в магазинах «Лента», «Магнит», «Дикси», «Верный», «Семишагофф» и «Светофор», только два были полностью изготовлены из коровьего молока без использования немолочных жиров. Тем не менее по другим показателям специалистами ФГБУ «ВНИИЗЖ» они были признаны не соответствующими требованиям ГОСТ 32261–2013.

Так, при органолептической оценке масла сливочного «Традиционное», м.д. жира 82,5%, ТМ «Гастроном» (ООО «Брасовские сыры», Брянская обл.) по цене 756 руб./кг. из магазина «Верный» были отмечены «недостаточно выраженный сливочный вкус», неудовлетворительные внешний вид и консистенция («недостаточно плотная и пластичная»). Кроме того, термоустойчивость масла оказалась ниже требований ГОСТа: 0,58 вместо нормы «0,86–1,0».

Термоустойчивость зависит от способов производства, кото-

НЕ ВСЁ МАСЛО, ЧТО С «ЧЕСТНЫМ ЗНАКОМ»!



рых два: сбивание и преобразование. Масло, производимое методом сбивания (классический метод), – более твердое, лучше держит форму, но при этом хуже будет намазываться на бутерброд. Масло, произведенное методом преобразования (при помощи более современного оборудования), будет менее термоустойчивым, более мягким и лучше намазываться.

Другой образец масла сливочного 82,5% ТМ «Бабушкина лавка» (ООО «АМСТЕРДАМ», г. Курск) из магазина «Дикси» по цене

833 руб./кг, изготовленный из молока, не соответствовал требованиям ГОСТа не только по органолептическим показателям (вкус невыраженный, консистенция недостаточно плотная), но также по физико-химическим: массовая доля влаги в образце была превышена в 2 раза и составила 32,8% вместо предельно допустимых 16%, а массовая доля жира, наоборот, оказалась ниже заявленной – 63,9% вместо 82,5%, указанных на упаковке. Это масло по классификации ГОСТ 32261–2013 бли-

же к «Бутербродному» (м.д. жира 61%), чем к «Традиционному» (м.д. жира 82,5%).

Дополнительная проверка качества масла сливочного 82,5% ТМ «Бабушкина лавка», проведенная в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», подразделении СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», подтвердила, что продукт не соответствует требованиям ГОСТа по органолептическим показателям (вкус и запах).

ФАЛЬСИФИКАТ РОССИЙСКОГО МАСШТАБА

Остальные 14 образцов, судя по жирнокислотному составу, оказались не маслом сливочным, а спредом растительно-жировым.

Сразу в четырех торговых сетях – «Лента», «Магнит», «Дикси» и «Семишагофф» – «Общественный контроль» с апреля по июль обнаружил спреды под видом масла от известного фальсификатора ООО «Лав Продукт» (Московская обл.). Все подделки под торговыми марками «Деревенская буренка» 72,5% и «Молочные угодья» 82,5% объединяло одно: на упаковке было указано «масло сливочное», но по факту молочного жира в составе не оказалось ни капли, вкус признан невыраженным, а консистенция – недостаточно плотной и пластичной. При этом упаковки поддельного масла были маркированы «Честным знаком».

Согласно выводам ФГБУ «ВНИИЗЖ», вместо молочного жира ООО «Лав Продукт» использует растительный. Таким образом, ООО «Лав Продукт» продает растительно-жировой спред, который в два раза дешевле сливочного масла. Можно только представить себе размер прибыли, извлекаемой с реализации суррогата...

Испытательная лаборатория «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» также подтвердила «Общественному контролю», что продукция ТМ «Деревенская буренка» и ТМ «Молочные угодья» маслом сливочным не является, поскольку в исследованных образцах «выявлена фальсификация жировой фазы масла жирами немолочного происхождения».

Продолжение на стр. 4–5

ВКУСНО

МММ...

НЕПРЕВЗОЙДЁННЫЙ 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 буковой щепе.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

НЕ ВСЁ МАСЛО, ЧТО С «ЧЕСТНЫМ ЗНАКОМ»!



Окончание. Начало на стр. 3

– Фальсификацию масла ТМ «Молочные угодья» можно определить даже на ощупь: достаточно прикоснуться к пачке и она, словно сахарная вата, сразу теряет свою форму, – отмечает председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий.



Только за последние два года ООО «Лав Продукт» получило не менее 50 предостережений о недопустимости нарушений обязательных требований.

В этом году масштабы фальсификации сливочного масла ООО «Лав Продукт», работающего на рынке уже более 20 лет, обратили на себя внимание Минпромторга России, который попросил региональные Комиссии по противодействию незаконному обороту промышленной продукции (в Санкт-Петербурге ее возглавляет губернатор Александр Беглов) «принять меры по предотвращению реализации молочной продукции, в том числе масла сливочного (изготовитель – ООО «Лав Продукт», Московская обл.), с признаками нарушений обязательных требований».

Благодаря эффективной работе Комиссии по противодействию незаконному обороту промышленной продукции, от поддельного масла

ТМ «Молочные угодья» (ООО «Лав Продукт») в этом году отказались торговые сети «Лента», «Магнит» и «Дикси», а в августе к ним присоединилась и сеть «Семишагофф». В настоящее время реализация спредов под видом масла сливочного ТМ «Молочные угодья» в сетевых магазинах Петербурга прекращена полностью.

ФАЛЬСИФИКАТ ПРИСТАЛ К «МОЛОЧНЫМ БЕРЕГАМ»

Другой заметный фальсификатор сливочного масла, много лет снабжающий суррогатом петербуржцев, находится в г. Курске. Эксклюзивным партнером по розничной реализации этих масляных подделок много лет выступает петербургская торговая сеть «Семишагофф». Еще недавно изготовителем спреда под видом масла сливочного значилось ООО «Курский сыродельный завод» (ООО «КСЗ»). Но после проверки прошлого года, инициированных «Общественным контролем», на пачках набивших оскомину брендов «Вологодские традиции», «Славянское» и «МАЙТО ЛОКИ» появилось новое юрлицо – ООО «Молочные берега». Адрес производства прежний – г. Курск, ул. 9 Января, д. 1.

Как и предыдущие семь лет, фальсификат из Курска, обнаруженный в очередной раз на полках сети «Семишагофф», по своему составу не претерпел никаких изменений. Тот же невыраженный вкус, полная замена молочного жира немолочным,

в 1,5 раза превышено разрешенное ГОСТом количество влаги и значительно занижена массовая доля жира, причем немолочного. Правда, в линейке растительно-жировых спредов, которые курский фальсификатор не первый год продает под видом сливочного масла, появился новый бренд – «Вологодские традиции». Эта «новинка» стала вынужденным ответом на справедливые претензии изготовителей сливочного масла Вологодской области, которые страдают от недобросовестного конкурента из Курска, незаконно использующего в названии своей продукции наименование места происхождения товара «Вологодские традиции».

– Лабораторные исследования этих образцов были проведены в апреле, а в течение мая-июня надзорные органы принимали меры по снятию с реализации этого фальсификата, – говорит Всеволод Вишневецкий. – Как показал мониторинг «Общественного контроля», проведенный в июле, поддельное масло сливочное от ООО «Молочные берега» с «Честным знаком» на упаковке покинуло полки торговой сети «Семишагофф», однако в августе опять появилось. Надеемся, что в ближайшем будущем «Семишагофф» окончательно расстанется и с этой продукцией.

В сети «Семишагофф», кроме фальсификатов от ООО «Лав Продукт» и ООО «Молочные берега», было обнаружено также поддельное сливочное масло 82,5%

от ООО «Сливочная страна» (Московская обл.) по цене 550 руб./кг. Согласно протоколам испытаний, молочный жир в этом «масле» не был обнаружен. Это означает, что он полностью замещен немолочным. Кроме того, массовая доля влаги оказалась выше нормы более чем в 2 раза (36% вместо «не более 16%»), массовая доля жира, наоборот, значительно меньше заявленной (59,9%), а вкус «невыраженный, пустой».

Поддельное масло 72,5% от ООО «Сливочная страна» было также обнаружено в торговом комплексе «Лента». Согласно результатам лабораторных исследований, проведенных испытательной лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», фальсификат с полной заменой молочного жира на немолочный тоже не соответствовал ГОСТу по органолептическим показателям (вкус и запах), по содержанию жира и влаги.

«СВЕТОФОР» ИГНОРИРУЕТ ЗАКОН

В ходе рейда выяснилось, что, несмотря на масштабные проверки госорганов и многомиллионные штрафы в этом году, «Светофор» не отказался от реализации поддельных пищевых продуктов.

Так, в магазине «Светофор», расположенном в пос. Троицкая Гора Ломоносовского района Ленинградской области, как и в прошлом году, было обнаружено поддельное масло «Традиционное» «Степь родная» 82,5% ТМ «РусМолоко» (ООО «Русмоло-

ко», Ставропольский край) по цене 348 руб./кг. Согласно протоколам испытаний, это не масло, а растительно-жировой спред, в котором молочный жир был полностью замещен немолочным. Кроме того, массовая доля влаги образца почти в 2 раза превысила предельно допустимую норму, установленную ГОСТом, а массовая доля жира (немолочного!) составила всего 68% вместо 82,5%, указанных на этикетке. Неудивительно, что вкус подделки, как отмечено в протоколе испытаний, оказался невыраженным. Однако ГОСТ 32261–2013 и «Честный знак» на упаковке уверяли, что фальсификат надлежащего качества и имеет «легальное происхождение».

Аналогичными были результаты исследования другой масляной подделки ТМ «РусМолоко», приобретенной в «Светофоре» в г. Петергофе по цене 265 руб./кг: масло «Традиционное» сладко-сливочное соленое 82,5% также оказалось растительно-жировым спредом без молочного жира. Кроме того, количество влаги превысило допустимую норму почти в 2 раза, а массовая доля жира (немолочного!) составила всего 70,5%. Вкус суррогата был признан «невыраженным», а консистенция – неудовлетворительной (непластичной, крошливой). В довершение ко всему установлено, что суррогат на момент покупки был просрочен больше чем на 2 месяца – 77 дней. Поскольку температура хранения масла в «Светофоре» составляла +2°C, его

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МАСЛА СЛИВОЧНОГО, ГОСТ 32261-2013



Наименование продукта	Масло сливочное «Традиционное» в/с, 82,5%, ТМ «Гастроном»	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое, 82,5%, ТМ «Бабушкина лавка»	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое, 82,5%, ТМ «МАЙТО ЛОКИ»	Масло «Традиционное» сладко-сливочное несоленое, 82,5%, ТМ «Вологодские традиции»	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое, 82,5%, ТМ «Вологодские традиции»	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое в/с, 82,5%, ТМ «Славянское»	Масло сливочное «Традиционное» в/с, 82,5%
Производитель	ООО «Брасовские сыры», Брянская обл.	ООО «АМСТЕРДАМ», г. Курск	ООО «Молочные берега», г. Курск	ООО «Молочные берега», г. Курск	ООО «Молочные берега», г. Курск	ООО «Молочные берега», г. Курск	ООО «АГАТ», Республика Татарстан, г. Казань
Дата Изготовления	01.03.2025	28.02.2025	29.03.2025	29.03.2025	29.03.2025	29.03.2025	12.03.2025
Масса, кол-во образцов	3 x 180 г	3 x 180 г	3 x 200 г	2 x 500 г	3 x 200 г	3 x 200 г	3 x 180 г
Цена за 1 кг	756 руб.	833 руб.	600 руб.	540 руб.	550 руб.	550 руб.	888 руб.
Место закупки	Магазин «Верный», Ленинградская обл., дер. Низино, производственная зона «Марьино»	Магазин «Дикси», ул. Васи Алексеева, д. 20/24, лит. А	Магазин «Семишагофф», пр. Стачек, д. 105, корп. 1	Магазин «Семишагофф», пр. Стачек, д. 105, корп. 1	Магазин «Семишагофф», пр. Стачек, д. 105, корп. 1	Магазин «Семишагофф», пр. Стачек, д. 105, корп. 1	Магазин «Верный», Ленинградская обл., дер. Низино, производственная зона «Марьино»
Органолептика	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция неудовлетворительная, недостаточно выраженный сливочный вкус	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция недостаточно плотная. Вкус невыраженный	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус невыраженный, поверхность недостаточно пластичная	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус невыраженный, консистенция недостаточно пластичная	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция недостаточно плотная и пластичная. Вкус невыраженный	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция недостаточно плотная, пластичная, слоистая. Вкус невыраженный	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус невыраженный
Массовая доля жира, %	Не менее 82,5 / 82,8±0,7	Не менее 82,5 / 63,9±0,7	Не менее 82,5 / 70,5±0,7	Не менее 82,5 / 72,7±0,7	Не менее 82,5 / 71,2±0,7	Не менее 82,5 / 74,2±0,7	Не менее 82,5 / 71,9±0,7
Массовая доля влаги, %	Не более 16,0 / 15,1±0,1	Не более 16,0 / 32,8±0,1	Не более 16,0 / 28,2±0,1	Не более 16,0 / 24,9±0,1	Не более 25,0 / 25,6±0,1	Не более 16,0 / 23,4±0,1	Не более 16,0 / 25,8±0,1
Термостойчивость (Норма 0,86-1,00)	0,58	0,91	0,91	0,92	0,94	0,94	1,0
Жирнокислотный состав жировой фазы	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир в следовых количествах
Соответствие ГОСТ 32261-2013	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, термостойчивости	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

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

срок годности не мог быть более 60 суток. По факту масло **ТМ «РусМо-локо»** находилось в реализации 137 суток. При этом касса просрочку пропустила, несмотря на введенный еще с 1 апреля 2024 г. разрешительный режим на кассовых узлах, блокирующий просроченную молочную продукцию. Роспотребнадзор, куда «Общественный контроль» направил материалы экспертизы сливочного масла, подтвердил, что масло **ТМ «РусМо-локо»** было просрочено, однако вопреки требованиям законодательства проводить проверку по этому факту не стал.

СПРЕД ПОД ВИДОМ МАСЛА ИЗ КАЗАНИ

Еще одним центром производства поддельного сливочного масла, как показала очередная экспертиза «Общественного контроля», с недавних пор стал г. Казань, где располагается **ООО «Акмай»** – «современное производство Республики Татарстан по производству качественной масло-жировой продукции» (цитата взята с сайта компании).

Судя по неграмотно построенной фразе, и в других сферах деятельности предприятия, скорее всего, не всё так «гладко и красиво», как расписано на сайте, может решить вдумчивый покупатель, и будет абсолютно прав.

Экспертиза масла сливочного 82,5% **ТМ «Акмай»**, проведенная «Общественным контролем» в 2023 г., выявила фальсификацию продукта жирами немолочного происхождения. Также образец не соответствовал ГОСТу по содержанию влаги и жира.

В этом году «Общественный контроль» выявил в магазине **«Верный»** уже три образца поддельного сливочного масла, произведенного на площадке **ООО «Акмай»** (г. Казань, Каучуковая ул., д. 5), однако на упаковках суррогатов изготовителем указан уже не **ООО «Акмай»**, а три других аффилированных с ним юридических лица: **ООО «МАСЖИРПРОМ»** (72,5%),

ООО «АГАТ» (82,5%) и **ООО «МОЛ-СНАБ»** (72,5%). Судя по жирнокислотному составу, в подделках присутствует небольшое количество молочного жира (около 23% вместо 100%, как требует ГОСТ), поэтому они могут быть идентифицированы как растительно-сливочные спреды (норма молочного жира от 15% до 50%). Образцы **ООО «МАС-ЖИРПРОМ»** и **ООО «АГАТ»** имели невыраженный вкус, недостаточно плотную и пластичную консистенцию, а суррогат от **ООО «АГАТ»** – еще повышенное (почти на 50%) содержание влаги и пониженное содержание жира (71,9% вместо 82,5%).

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Россельхознадзор, рассмотрев обращение «Общественного контроля» по факту производства и реализации поддельного сливочного масла, сообщил, что приостановлена регистрация **ООО «МАСЖИРПРОМ»** и **ООО «АГАТ»** в компоненте ФГИС «ВетИС» «Паспорт» и аннулированы производственные сертификаты на продукцию **ООО «АГАТ»**, **ООО «МАС-ЖИРПРОМ»** и **ООО «Русмолоко»** в ФГИС «ВетИС» «Меркурий», объявлены предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований **ООО «Лав Продукт»**, **ООО «Русмолоко»**, **ООО «Брасовские сыры»**, **ООО «МАСЖИРПРОМ»** и **ООО «АГАТ»**.

В отношении **ООО «АМСТЕР-ДАМ»** направлено письмо в прокуратуру Курской области, в том числе по ранее установленным фактам несоответствия находящейся в обращении на территории Российской Федерации молочной продукции **ООО «АМСТЕР-ДАМ»** на предмет выдачи требования о проведении контрольных надзорных мероприятий.

В Роспотребнадзоре сообщили, что при проведении плановой выездной проверки в феврале 2025 г. в магазинах торговой сети **«Верный»**, расположенных на территории Ленин-

градской области, было выявлено три пробы сливочного масла **ООО «МАС-ЖИРПРОМ»**, фальсифицированно-го немолочными жирами. В результате на торговую сеть наложен штраф по ч. 2 ст. 14.43 КоАП РФ на сумму 320 тыс. руб., выдано предписание об устранении выявленных нарушений.

Приняты меры и в отношении производителей поддельного масла, изготовленного в г. Казани. В связи с выявлением в ходе проверки недостоверного декларирования продукции, вырабатываемой **ООО «МАСЖИРПРОМ»**, Роспотребнадзор принял решение «о признании недействительной декларации о соответствии сливочного масла, спреда сливочно-растительного».

Кроме того, в ходе проверки были выявлены нарушения требований технических регламентов: не соблюдалась кратность производственного лабораторного контроля по определению жирнокислотного состава сливочного масла, отсутствовали документы, обеспечивающие прослеживаемость пищевой продукции. В результате в отношении **ООО «МАСЖИРПРОМ»** составлены протоколы об административном правонарушении на юридическое лицо **ООО «МАСЖИРПРОМ»** по ч. 1 и ч. 2 ст. 14.43 КоАП РФ. Таким образом, фальсификатору грозит штраф от 300 до 600 тыс. руб.

Также Роспотребнадзор сообщил, что **ООО «АГАТ»** с июля 2025 г. прекратил свою производственную деятельность по адресу: г. Казань, Каучуковая ул., д. 5, в связи с чем принял решение о прекращении действия декларации о соответствии **ООО «АГАТ»** на сливочное масло.

Меры приняты и в отношении **ООО «МОЛСНАБ»**, который «сменил на вахте» **ООО «АГАТ»** (фактические адреса совпадают). Роспотребнадзор объявил изготовителю предупреждение и потребовал изъять из продажи масло с датой выработки 11.06.2025 г.

Не ушло от ответственности и **ООО «Сливочная страна»**. Мытищинская городская прокуратура в отношении юридического и должностного лица организации возбудила дела об административном правонарушении по ч. 2 ст. 14.43 КоАП РФ (предусмотрен штраф до 600 тыс. руб.). Изготовитель получил также предостережения от Роспотребнадзора и Россельхознадзора.

К административной ответственности по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ привлечено и **ООО «Молочные берега»**. Также Роспотребнадзор сообщил, что объявил предостережения **ООО «Лав Продукт»** и продавцам поддельного сливочного масла **«Молочные уголья»**: магазинам **«Магнит»**, **«Дикси»** и **«Семишагофф»**. Также **ООО «Лав Продукт»** в сентябре 2025 г. ожидает плановая проверка с проведением лабораторных испытаний выпускаемой продукции. В отношении **ООО «Лента»**, реализовавшего поддельное масло **«Деревенская буренка»**, проверка уже проведена, о результатах не сообщается.

Предостережения также объявлены **ООО «Брасовские сыры»**, **ООО «Русмолоко»**, **ООО «Молочные берега»**, **ООО «АМСТЕРДАМ»**.

В отношении **ООО «Русмолоко»**, кроме вынесения предостережения, Роспотребнадзором была проведена внеплановая выездная проверка с отбором проб молочной продукции для лабораторных исследований, по итогам которой на юридическое лицо наложен административный штраф, также материалы направлены в Арбитражный суд Ставропольского края для принятия решения о назначении административного наказания в виде административного приостановления деятельности производственных цехов. По другим материалам, ранее поступавшим в 2025 г. в отношении **ООО «Русмолоко»**, Роспотребнадзор подал 28 исковых заявлений в суд о прекращении про-



тивовправных действий в отношении неопределенного круга потребителей, все иски удовлетворены.

Роспотребнадзор в этом году также оштрафовал магазин **«Светофор»**, который осуществлял реализацию поддельного масла **ООО «Русмолоко»**.

– Весной этого года по обращениям «Общественного контроля» и Общественного совета при Роспотребнадзоре в Генеральную прокуратуру надзорные органы уже проводили проверки 14 изготовителей поддельного сливочного масла в разных регионах, – комментирует **Всеволод Вишневецкий**. – Однако меры, принятые в рамках этих проверок, как показала очередная экспертиза «Общественного контроля», не колебали решимости недобросовестных предпринимателей продолжать свою деятельность по производству фальсифицированной молочной продукции. Это означает, что для жуликов до сих пор горит «зеленый свет», подсвечиваемый «Честным знаком». Пока система маркировки не начнет блокировать фальсификат, в том числе на кассах, а также не будет введена уголовная ответственность за производство и сбыт фальсификата, суррогаты будут всегда на столах потребителей, а также в социальной сфере.

Кирилл ОРЛОВ

Масло сливочное «Крестьянское» в/с, 72,5%	Масло сливочное «Крестьянское» сладко-сливочное несоленое в/с, 72,5%	Масло «Традиционное», сладко-сливочное соленое, 82,5%, ТМ «РусМо-локо»	Масло сладко-сливочное несоленое, сорт 1, «Традиционное» «Степь родная», 82,5%, ТМ «РусМо-локо»	Масло сладко-сливочное несоленое «Традиционное» в/с, 82,5%, 72,5%	Масло сливочное «Крестьянское» сладко-сливочное несоленое в/с, 72,5%, ТМ «Деревенская буренка»	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое в/с, 82,5%, ТМ «Молочные уголья»	Масло сливочное «Крестьянское» сладко-сливочное несоленое в/с, 72,5%, ТМ «Молочные уголья»
ООО «МАСЖИРПРОМ», Республика Татарстан, г. Казань	ООО «МОЛСНАБ», Республика Татарстан, г. Казань	ООО «Русмолоко», Ставропольский край, г. Пятигорск	ООО «Русмолоко», Ставропольский край, г. Пятигорск	ООО «Сливочная страна», Московская обл.	ООО «Лав Продукт», Московская обл.	ООО «Лав Продукт», Московская обл.	ООО «Лав Продукт», Московская обл.
26.02.2025	11.06.2025	23.11.2024	28.02.2025	07.07.2025 08.07.2025	24.03.2025	07.07.2025	25.03.2025
3 x 180 г	3 x 180 г	2 x 500 г	2 x 500 г	3 x 180 г, 2 x 180 г	3 x 180 г	3 x 180 г	3 x 180 г
722 руб.	778 руб.	265 руб.	348 руб.	550 руб.	833 руб.	611 руб.	833 руб.
Магазин «Верный», Ленинградская обл., дер. Низино, производственная зона «Марьино»	Магазин «Верный», ул. Зины Портновой, д. 5	Магазин «Светофор», г. Петергоф, ул. Перво-го Мая, д. 89, лит. В	Магазин «Светофор», Ленинградская обл., Ломоносовский район, пос. Троицкая Гора	Магазин «Семишагофф», пр. Ветеранов, д. 16, корп. 2, лит. В, «Лента», пр. Буденного, д. 31	Магазин «Лента», г. Петергоф, Гостилиц-кое шоссе, д. 58, лит. А	Магазин «Семишагофф», ул. Маршала Говорова, д. 14	Магазин «Магнит», пр. Стачек, д. 105, корп. 2. Магазин «Дикси», Краснопутиловская ул., д. 8
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция не-достаточно плотная и пластичная. Вкус не-выраженный	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция недоста-точно пластичная	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция неудовлетворитель-ная, непластичная, крошливая	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция недоста-точно пластичная. Вкус невыраженный	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция недоста-точно пластичная. Вкус невыраженный, пустой	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус невыраженный, консистенция не-достаточно плотная и пластичная	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Вкус нехарактерный для сливочного мас-ла, с карамельным привкусом	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Консистенция не-достаточно плотная и пластичная. Вкус не-выраженный
Не менее 72,5 / 73,0±1,3	Не менее 72,5 / 74,0±0,7	Не менее 82,5 / 70,5±0,7	Не менее 82,5 / 68,0±0,7	Не менее 82,5 / 59,9±0,7	Не менее 72,5 / 73,5±1,3	Не менее 82,5 / 83,1±0,7	Не менее 72,5 / 72,5±0,7
Не более 25,0 / 24,5±0,1	Не более 25,0 / 24,2±0,1	Не более 15,0 / 26,6±0,1	Не более 16,0 / 28,9±0,1	Не более 16,0 / 36,0±0,1	Не более 25,0 / 23,5±0,1	Не более 16,0 / 14,0±0,1	Не более 25,0 / 24,2±0,1
0,88	0,93	0,95	0,95	0,98	0,94	0,91	0,90
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир в следовых количествах	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир в следовых количествах	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир в следовых количествах	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир в следовых количествах	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир в следовых количествах
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

указанных в таблице предприятий–изготовителей.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПОДДЕЛЬНЫЕ СЫРЫ СНОВА ОБНАРУЖЕНЫ
В СЕТЯХ «ДИКСИ» И «ВЕРНЫЙ»

60% полутвердых сыров, проверенных в испытательной лаборатории, изготовлены с нарушением требований законодательства. Все подделки были маркированы «Честным знаком»

Как показала экспертиза Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», проведенная на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), сыры бывают не только плавленые, мягкие, полутвердые, твердые, с плесенью и без, молодые, зрелые, но также фальсифицированные. Это означает, что при производстве такого «сыра» было использовано сырье, не предусмотренное требованиями технических регламентов и не указанное изготовителем на потребительской упаковке.

Установить факт фальсификации сыра способна только аккредитованная испытательная лаборатория. Перед Северо-Западным филиалом ФГБУ «ВНИИЗЖ» была поставлена задача проверить десять образцов сыра разных торговых марок по ключевым показателям качества: жирнокислотному составу, массовой доле жира в пересчете на сухое вещество, массовой доле белка и массовой доле влаги. Продукция была приобретена в торговых сетях «Пятерочка», «Лента», «Верный», «Дикси», «Магнит» «Ашан» и «Светофор».

ФАЛЬСИФИКАТЫ
С «ЧЕСТНЫМ ЗНАКОМ»

«Общественный контроль» ежегодно проверяет качество полутвердых сыров, делая акцент в основном на бюджетных сортах, доступных самым широким слоям населения.

Так, в ходе исследований прошлого года в четырех сырах из десяти была выявлена замена молочного жира немолочным, еще четыре образца получили замечания из-за несоответствия обязательным требованиям по массовой доле жира и массовой доле влаги. И только один образец прошел проверку без серьезных замечаний.

Согласно результатам исследований этого года, три образца сыра из десяти оказались фальсифицированы жирами немолочного происхождения, три образца не соответствовали маркировке

по физико-химическим показателям и только четыре образца сыра прошли проверку без замечаний. На всех поддельных образцах стоял «Честный знак», что доказывает: цифровая маркировка не является защитой от нелегального оборота пищевой продукции.

СЭКОНОМИЛИ
НА МОЛОЧНОМ ЖИРЕ

Сигналом к приобретению продукции для независимой экспертизы нередко является ее низкая цена. Этот параметр ключевой, поскольку невысокая стоимость значительно расширяет покупательскую аудиторию такого товара. Однако, как показывают результаты исследований «Общественного контроля», за низкой ценой нередко скрывается со-



мнительное качество продукции. Это правило в очередной раз было подтверждено в ходе экспертизы сыра.

Так, массовая доля жира в пересчете на сухое вещество сыра «Российский» ТМ «Красная цена», приобретенного в магазине «Пятерочка» по цене 650 руб./кг, составила всего 34,1% вместо 45%, указанных на этикетке, и вместо 50%, как требует для «Российского» сыра ГОСТ 32260–2013 «Сыры полутвердые. Технические условия».

– Этот сыр имеет отклонения по массовой доле жира в сторону снижения, что является нарушением

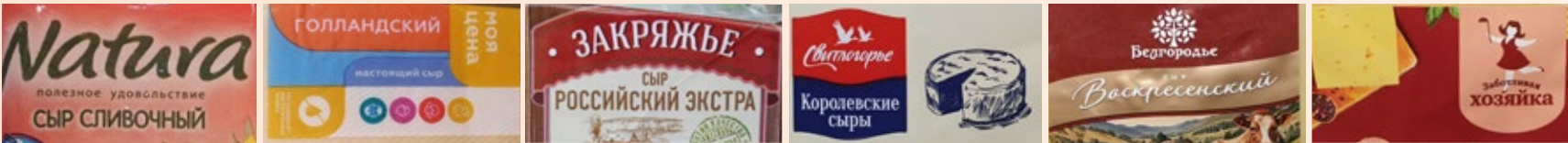
ем, – комментирует заместитель директора по научной работе ВНИИМС – филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В. М. Горбатова» РАН, доктор технических наук, эксперт РАН Елена Топникова. – Одна из возможных причин – неправильная нормализация молока для выработки сыра по соотношению «жир/белок». Есть также замечания по маркировке сыра: если это «Рос-



сийский», то он должен производиться по ГОСТ 32260–2013, а не по ТУ. Номер ТУ принадлежит ВНИИМС, название сыра, согласно данному ТУ, – «Российский молодой», о чем не указано на упаковке.

По протоколу испытаний массовая доля влаги в сыре ТМ «Красная цена» оказалась выше, чем предусмотрено ГОСТом: 46% вместо нормы «не более 43%». Поскольку сыр изготовлен по техническим условиям, нельзя делать вывод о несоответствии продукта по этому показателю. Однако, если в ТУ изготовителя физико-химические показатели отличаются

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
СЫРОВ
ПОЛУТВЕРДЫХ



Наименование продукта	Сыр фасованный сливочный, м.д.ж. в сухом веществе 45%, ТМ «Natura»	Сыр фасованный «Голландский», м.д.ж. в сухом веществе 45%, ТМ «Моя цена»	Сыр полутвердый «Российский экстра», м.д.ж. в сухом веществе 45%, ТМ «Закряжье»	Сыр полутвердый «Императорский», м.д.ж. в сухом веществе 40%, ТМ «Свитлогорье»	Сыр полутвердый фасованный, м.д.ж. в сухом веществе 20%, «Вокресенский», ТМ «Белгородье»	Сыр полутвердый «Российский» фасованный, м.д.ж. в сухом веществе 50%, ТМ «Завотливая хозяйка»
Производитель	ООО «ПРОДЛАЙН», г. Санкт-Петербург	ООО «МОЖГАСЫР», Удмуртская Республика	ООО «Сыродельный комбинат «Ичалковский», Республика Мордовия	ООО «СЫРОВАР», Московская обл.	ООО «Ровеньки-маслосырзавод», Воронежская обл.	ООО Производственная компания «ФАБРИКА», г. Санкт-Петербург
Дата изготовления	28.04.2025	21.04.2025	16.05.2025	29.05.2025	15.05.2025	26.03.2025
Масса, количество образцов	3 шт. x 0,180 кг	1шт. x 0,282 кг 1шт. x 0,224 кг	1шт. x 0,328 кг, 1шт. x 0,331 кг	1шт. x 0,478 кг	3 шт. x 0,400 кг	4 шт. x 0,125 кг
Нормативный документ (НД)	ТУ 10.51.40-002-04506127-2018	ТУ 10.51.40-001-41351125-2017	ТУ 10.51.40-023-00434603-2022	СТО 36922620-004-2022	ТУ 10.51.40-021-0425610-2018	ТУ 10.51.40-003-46789561-2021
Цена за 1 кг, руб.	1000 руб.	730 руб.	550 руб.	748 руб.	700 руб.	1272 руб.
Место закупки	ООО «Лента», г. Петергоф, Гостилицкое шоссе, д. 58, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), ул. Зины Портновой, д. 1/3	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинградская обл., дер. Низино, производственная зона «Марьино»	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), г. Петергоф, ул. Первого Мая, д. 89, лит. В	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), г. Петергоф, ул. Первого Мая, д. 89, лит. В	ООО «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25, корп. 1, лит. А
Массовая доля белка, % (Результат)	25,0±3,8 / 26,6±0,5	26,8±4,0 / 26,6±0,5	26,8±4,0 / 26,6±0,5	27,7±4,2 / 30,5±0,5	29,0±4,4 / 22,1±0,5	23±3,5 / 27,4±0,5
Массовая доля влаги, % (Результат)	39,2±0,2	39,2±0,2	44,4±0,2	34,0±0,2	49,7 ±0,2	41,3±0,2
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % (Результат)	45 ± 6 / 45,9	45 ± 6 / 42,3	45 ± 6 / 43,5	40 ± 6 / 37,7	20 ± 3 / 20,5	50 ± 6 / 41,2
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира
Соответствие требованиям ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в пересчете на сухое вещество

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

от требований ГОСТа, такой сыр должен иметь другое название.

– Данный сыр называется «Российский», требования к которому предусмотрены государственным стандартом, – комментирует **Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль»**. – Однако на упаковке сыра указан не ГОСТ, а технические условия. Если изготовитель хочет выпускать свою продукцию по техническим условиям, он должен называть ее по-другому, а не прикрываться традиционными марками типа «Российский», предусмотренными ГОСТом. Пока Росстандарт не введет прямой запрет на такие маркетинговые уловки, недобросовестные изготовители будут продолжать вводить в заблуждение потребителей.

Изготовителем сыра **ТМ «Красная цена»** является **ООО «Ровеньки-маслосырзавод»** (Белгородская обл.), а фасовщиком – **АО «ТД «Перекресток»**, структура, родственная сети «Пятерочка». Представители этой торговой сети не устают повторять, что тщательно отбирают поставщиков и контролируют качество реализуемых товаров. В то же время **ООО «Ровеньки-маслосырзавод»** нередко фигурирует в отчетах надзорных ведомств в качестве нарушителя.

Так, в 2023 г. Россельхознадзор выявлял о неоднократных нарушениях **ООО «Ровеньки-маслосырзавод»** требований при оформлении электронных ветеринарно-сопроводительных документов во ФГИС «Меркурий». В частности, за оформление во ФГИС «ВетИС» «Меркурий» ветеринарных документов без указания сырья и продление сроков годности продукции компании трижды выявлялись предостережения, а также дважды блокировалась учетная запись уполномоченного лица в системе ФГИС «ВетИС» «Паспорт».

В продукции **ООО «Ровеньки-маслосырзавод»** не раз выявлялись несоответствия и в ходе мониторинга «Общественного контроля». Так, по ито-

гам экспертизы 2024 г. оказалось, что сыр «Российский» **ТМ «Красная цена»**, приобретенный в той же сети «Пятерочка», не соответствовал нормативам по жирнокислотному составу.

– Сыр «Российский» изготовлен под частной маркой сети «Пятерочка» «Красная цена», – предупреждает **Всеволод Вишневецкий**. – Наши многолетние исследования показывают, что собственная 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 продукцию не под собственными марками торговых сетей, а под брендами самих изготовителей. Пусть такие продукты будут дороже на 10–15%, но зато гарантия их соответствия обязательным требованиям значительно выше.

ЛУКАВЫЙ «ВОСКРЕСЕНСКИЙ»

Еще один образец сыра полутвердого «Воскресенский» **ТМ «Белгородье»** от **ООО «Ровеньки-маслосырзавод»** по цене 700 руб./кг был обнаружен в магазине «Светофор». Обращает на себя внимание заявленная массовая доля жира в пересчете на сухое вещество 20% вместо стандартных 45–50%, принятых в сегменте полутвердых сыров. При этом такой «облегченный сыр» стоит 700 руб./кг. Несмотря на столь высокую цену, продукт пониженной жирности, согласно протоколу испытаний, не соответствовал заявленному значению по массовой доле белка: 22,1% вместо 29%, указанных на этикетке.

– Белки – самый ценный элемент любого сыра, – говорит **Всеволод Вишневецкий**. – Низкое содержание белка свидетельствует о нарушении рецептуры при производстве сыра. Скорее всего, при его изготовлении было использовано молоко меньше, чем положено. Это сделано с целью снижения производственных издержек.

«ЗАБОТЛИВАЯ ХОЗЯЙКА» ЭКОНОМИЛА НА ЖИРЕ

Сыр полутвердый «Российский» в нарезке **ТМ «Заботливая хозяйка»** (**ООО Производственная компания «ФАБРИКА»**, г. Санкт-Петербург), приобретенный в гипермаркете «Ашан» по цене 1272 руб., не соответствовал данным этикетки по массовой доле жира в пересчете на сухое вещество: 41,2% вместо 50%. При этом массовая доля белка оказалась выше заявленной: 27,4% вместо 23%. Отметим, что этот сыр был самым дорогим из всех, проверенных в рамках экспертизы.

– Сыр **ТМ «Заботливая хозяйка»** имеет отклонения по массовой доле жира в сухом веществе в сторону снижения, что является нарушением, – предупреждает **Елена Топникова**. – Причиной такого несоответствия может быть неправильная нормализация молока для выработки сыра по соотношению «жир/белок». Есть замечания по маркировке сыра: если это «Российский», то он должен производиться по ГОСТ 32260–2013, а не по техническим условиям.

– Чем больше в сыре жира, тем дороже его себестоимость, – отмечает **профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко**. – Перед тем как молоко перерабатывают на сыр, его нормализуют до нужной жирности с помощью специального оборудования – сепаратора-нормализатора. И чем ниже жирность сыра, тем меньше для его приготовления требуется молока. Занижение жирности продукта является информационной фальсификацией и нарушает права потребителя.

«ГАУДА» – ФАЛЬСИФИКАТ ИЗ «ДИКСИ»

Как и в прошлом году, в торговой сети «Дикси» под видом полутвердого сыра продавался фальсификат без молочного жира – сыр «Гауда» (**ООО «Версия»**, г. Санкт-Петербург). В этом сыре по цене 650 руб./кг, изготовленном по заказу самой торговой

сети «Дикси», как следует из протокола Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», молочный жир не был обнаружен.

– В данном случае продукт «Гауда» из торговой сети «Дикси» не является сыром, поскольку его жирнокислотный состав не соответствует установленным требованиям, – подчеркивает **Елена Топникова**. – Это белково-жировой продукт, изготовленный по технологии сыра с полной заменой молочного жира растительными жирами. **ООО «Версия»** является фасовщиком. Подмена продукта произошла на стадии фасования. В соответствии с действующим законодательством на фасованном сыре должны быть указаны производитель и фасовщик. В данном случае указан только фасовщик. Где произведен фальсификат, неизвестно. В этом случае вся ответственность лежит на предприятии-фасовщике.

В прошлом году **ООО «Версия»**, попавшись на реализации в сети «Дикси» поддельного сыра «Российский», фальсифицированного жирами немолочного происхождения, уведомила «Общественный контроль» о принятых мерах. «После выявления факта плохого качества продукции **ООО «Версия»** сделало все необходимое для исключения даже самой возможности повторения подобной ситуации. Было проведено расследование, сотрудники, которые допустили нарушения, были оштрафованы. Полностью пересмотрен регламент работы с поставщиками в сторону ужесточения условий приемки сырья», – говорилось в официальном ответе компании.

Однако, как показала экспертиза этого года, заверения изготовителя оказались пустым звуком: поддельный полутвердый сыр по заказу торговой сети «Дикси» и не думал покидать прилавки. При этом название сыра – «Российский», «Гауда» или какое-то другое – не имеет значения: «Дикси» уверенно продолжает торговать сырами **ООО «Версия»**, фальсифицированными жирами немолочного происхождения. Вопросы к продукции **ООО «Версия»** нередко возникают и у государственных надзорных органов.

Так, Россельхознадзор в 2025 г. выявил компании два предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований. В январе предостережение было объявлено в связи с указанием **ООО «Версия»** в системе прослеживаемости продукции животного происхождения «Меркурий» недостоверных дат выработки продукции, а в мае того же года – в связи с выявлением в торговых сетях поддельных полутвердых сыров «Костромской» и «Тильзитер», в которых были обнаружены растительные масла и жиры на растительной основе. «Некачественная продукция, оставшаяся на полках магазинов, была изъята Управлением Россельхознадзора в Санкт-Петербурге и помещена на ответственное хранение», – подчеркнули в ведомстве.

СЫРНЫЙ ПРОДУКТ ПОД ВИДОМ ДИКСИ

Не уступает «Дикси» по реализации населению поддельных сыров в Санкт-Петербурге и сеть магазинов «Верный», в которой, как и в прошлом году, в очередной раз были обнаружены сыры «Российский» **ТМ «Брасовский»** и «Тильзитер» **ТМ «Брасовский»**, фальсифицированные жирами немолочного происхождения, от известного российского фальсификатора молочных продуктов **ООО «Брасовские сыры»** (Брянская обл.). Оба сыра предлагались по 700 руб./кг.

– Сыр «Российский» имеет отклонения по жирнокислотному составу, фальсификация немолочными жирами очевидна, – отмечает **Елена Топникова**. – Судя по всему, вместо «Российского» сыр в потребительскую упаковку помещен продукт с заменителем молочного жира, произведенный по технологии сыра. Маркировка сыра также не соответствует обязатель-

ным требованиям: «Российский» сыр должен производиться не по техническим условиям, как указано на упаковке, а по ГОСТ 32260–2013. В свою очередь, сыр «Тильзитер» имеет отклонения по массовой доле жира в сухом веществе и белка в сторону увеличения в пределах допустимой нормы. Чаше такие отклонения наблюдаются при производстве молокосодержащих продуктов, произведенных по технологии сыра, так как в этих продуктах нормализация более сложная. И действительно, это подтверждено анализом жирнокислотного состава, который показал, что продукт фальсифицирован, судя по отклонениям, растительными жирами.

– По такой низкой цене качественный полутвердый сыр продаваться не может, – предупреждает **Всеволод Вишневецкий**. – Судите сами: на изготовление 1 кг продукта уходит примерно 10 литров молока. Если 1 литр молока-сырья на ферме стоит сегодня в среднем 55 руб., то только стоимость основного сырья для производства 1 кг сыра составит около 550 руб. А если добавить стоимость используемых ферментов, заквасок, упаковки, затрат на переработку и доставку, то себестоимость 1 кг сыра поднимется до 800 руб. Прибавьте торговую наценку магазина 30–40%. Таким образом, на полке супермаркета натуральный продукт должен стоить не менее 1000 руб.

Как сообщили в Роспотребнадзоре, 29 мая 2025 г. Брасовским районным судом Брянской области вынесено решение о признании действий **ООО «Брасовские сыры»** по изготовлению и введению в оборот молочной продукции, не отвечающих требованиям технических регламентов и имеющих признаки фальсификации, противоправными в отношении неопределенного круга лиц. Суд обязал изготовителя прекратить противоправные действия по изготовлению и введению в оборот поддельной молочной продукции, обеспечить ее соответствие обязательным требованиям технических регламентов, указывать на маркировке товара достоверную информацию о наименовании продукта, его составе.

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу направило ответ «Общественному контролю», согласно которому магазинам «Пятерочка», «Дикси», «Светофор», «Верный» и «Ашан», а также фасовщику **ООО Производственная компания «ФАБРИКА»**, допустившим изготовление и реализацию некачественной продукции, объявлены предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований. Объявлено предостережение также **АО «ТД «Перекресток»** – фасовщику сыра «Российский» **ТМ «Красная цена»**.

В отношении **ООО «Версия»**, изготовляющего по заказу торговой сети «Дикси» фальшивый сыр, Роспотребнадзор принял решение об организации внеплановой проверки, однако прокуратура ее не согласовала «в связи с отсутствием оснований (не подтверждена угроза причинения вреда жизни и тяжкого или среднего вреда здоровью граждан)». В результате поддельные сыры «Гауда» и «Голландский» до сих пор продолжают находиться на прилавках «Дикси».

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ», без замечаний проверку выдержали только четыре образца сыра. Это сыр фасованный сливочный 45% **ТМ «Natura»** (**ООО «ПРОДЛАЙН»**, г. Санкт-Петербург), сыр полутвердый «Императорский» 40% **ТМ «Свитлогорье»** (**ООО «СЫРОВАР»**, Московская обл.), сыр полутвердый «Российский экстра» 45% **ТМ «Закряжье»** (**ООО «Сыродельный комбинат «Ичалковский»**, Республика Мордовия) и сыр фасованный «Голландский» 45% **ТМ «Моя цена»** (**ООО «МОЖГАСЫР»**, Удмуртская Республика).

Кирилл ОРЛОВ

Сыр «Российский», м.д.ж. в сухом веществе 45%, ТМ «Красная цена»	Сыр «Гауда» фасованный, м.д.ж. в сухом веществе 45%	Сыр полутвердый «Российский» фасованный, м.д.ж. в сухом веществе 50%, ТМ «Брасовский»	Сыр полутвердый «Тильзитер» фасованный, м.д.ж. в сухом веществе 45%, ТМ «Брасовский»
000 «Ровеньки-маслосырзавод», Белгородская обл.	000 «Версия», г. Санкт-Петербург	000 «Брасовские сыры», Брянская обл.	000 «Брасовские сыры», Брянская обл.
21.02.2025	15.05.2025	29.03.2025	29.03.2025
1шт. х 0,341 кг, 1шт. х 0,284 кг	1шт. х 0,325 кг 1шт. х 0,274 кг	2 шт. х 0,200 кг	2 шт. х 0,200 кг
ТУ 10.51.40-003-19862939-2014	ТУ 10.51.40-003-47988272-05	ТУ 10.51.40-016-76374039-2019	ТУ 10.51.40-016-76374039-2019
650 руб.	650 руб.	700 руб.	700 руб.
000 «Скотное» (магазин «Пятерочка»), Ленинградская обл., дер. Низино, Центральная ул., д. 31	АО «Дикси Юг», ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	000 «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинградская обл., дер. Низино, производственная зона «Марьино»	000 «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинградская обл., дер. Низино, производственная зона «Марьино»
24,5±3,7 / 27,3±0,5	29,2±0,5 / 26,5±0,5	24,5±3,7 / 25,7±0,5	22,3±3,3 / 25,5±0,5
46,4±0,2	47,1±0,2	37,8±0,2	38,49±0,2
45 ± 6 / 34,1	45 ± 6 / 48,6	50 ± 6 / 48,4	45 ± 6 / 47,6
СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в пересчете на сухое вещество	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ПО ЖИРНОКИСЛОТНОМУ СОСТАВУ. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ

Курица на столе –
патерки в дневнике!

Вот и наступил новый учебный год. Для родителей это также ответственный период, ведь им предстоит не только контроль за успеваемостью своих чад, но и организация их правильного питания. Долой чипсы и газировку! Да здравствует здоровое меню согласно рекомендациям Роспотребнадзора!

ВРАЧИ РЕКОМЕНДУЮТ

Как подчеркивают санитарные врачи, питание должно полностью обеспечивать потребности человека в энергии, пищевых и биологически активных веществах. Для школьников тщательно продуманный рацион особенно важен, так как именно пища в первую очередь создает условия для интеллектуального и физического развития, поддерживает иммунитет и защищает от заболеваний.

Согласно СанПиН 2.3/2.4.3590-20, в школьное меню включены в том числе курица и индейка, причем обязательно первой категории. Если эти продукты входят в меню ребенка, детский организм будет получать весь спектр необходимых витаминов и минералов. Категорически запрещено готовить еду для школьников из непотрошенной птицы, мяса диких животных, яиц и мяса водоплавающих птиц.

Эксперты Роспотребнадзора напоминают: польза курицы в высоком содержании белка, который нужен для роста мышц и тканей, витаминов группы В (В₆, В₁₂), железа, цинка. Предпочтение лучше отдавать маложирным сортам



и не увлекаться мясом утки и гуся, так как в нем много жира. Это может негативно отразиться на работе желудочно-кишечного тракта. Мясо следует давать ребенку 4–5 раз в неделю.

СВЕЖЕЕ МЯСО ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ

В «Санкт-Петербургской куриной компании», одного из ведущих

поставщиков куриного мяса на столы петербуржцев, подчеркивают, что куриное мясо не просто так считается диетическим. Белок из него усваивается намного легче, чем свиной или говяжий, а жира содержится мало. Характерная особенность продукта в том, что в нем совершенно не присутствуют углеводы. Содержание белков при этом очень

высокое – около 16 г, а на долю жиров приходится в среднем 14 г.

Для пищеварительной системы мясо курицы – уникальный продукт, разрешенный к употреблению даже при тяжелых желудочно-кишечных заболеваниях. Курица легко усваивается, не раздражает желудок и другие органы, не откладывается в жировую ткань. Свойства продукта защищают от развития запоров и диареи, способствуют излечению гастрита, панкреатита и язвы.

Для сердечно-сосудистой системы курица является действенной профилактикой атеросклероза, ишемии и гипертонии.

Для иммунитета куриное мясо и некрепкий бульон – средства с очень хорошими восстановительными свойствами. Они возвращают организму силы после тяжелых недугов.

Для нервной системы регулярное употребление курицы снижает риск раз-

вития неврозов и депрессий, помогает избавиться от бессонницы, раздражительности и стрессов.

Для мозга продукт поддерживает умственную активность и укрепляет память.

Для костей и мускулов мясо курицы содержит и фосфор, и кальций, и белок – компоненты, особенно важные для здорового развития суставов и мышц. Продукт служит профилактикой заболеваний костей, укрепляет зубы и ногти, повышает силу и выносливость.

При выборе куриных полуфабрикатов в магазине обращайте внимание на их внешний вид: на поверхности мяса не должно быть кровоподтеков. И еще совет: мясо птицы должно храниться в домашнем холодильнике или холодильной витрине магазина не более девяти дней после даты изготовления при температуре от 0 до +2°C.

Алиса САВЕЛЬЕВА

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».

РЕЦЕПТЫ ОТ

АнеКом

Сосиски в тулупе

- Сосиски «Молочные» «Колбасные Традиции»
- твердый сыр
- картофель
- специи
- яйцо
- мука

Отварить и потолочь картофель. К охлажденному пюре добавить яйцо, тертый сыр, муку, специи по вкусу. Перемешать все ингредиенты. Каждую сосиску покрыть картофельным тестом и обжарить до румяной корочки со всех сторон.

Сытная гречка

- Сервелат «Ореховый» «Колбасные Традиции»
- сливочное масло
- гречневая крупа
- морковь
- лук
- специи

Промыть крупу и обжарить её со сливочным маслом пару минут. Добавить воду/бульон и оставить до закипания. Выключить огонь, накрыть кашу и оставить на 15 минут. Натереть морковь, мелко нарезать лук и колбасу. Поочередно обжарить на сливочном масле, смешать с кашей.

Домашний ролл

- куриная грудка «Премииум» «Колбасные Традиции»
- творожный сыр
- лаваш
- салат
- помидоры
- огурцы

Нарезать: куриную грудку – ломтиками, помидоры и огурцы – кубиками. Намазать сыр на лаваш, сверху разложить нарезанные ингредиенты и добавить лист салата. Свернуть лаваш, обжарить его с каждой стороны до румянца.

АДРЕСА
ОТДЕЛОВ
АНКОМ



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 Федеральнойной
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 совпа-
дают с мнением редакции. Ответственность
за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются
рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обя-
зательной сертификации, имеют сертификаты,
а услуги – лицензии.

Перепечатка материалов допускается только
с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать
фактически 08.09.2025 г. в 18.00.
Выход в свет 16.09.2025 г.

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

Номер заказа № ДБ-186/8
Тираж номера 30 000 экз.

12+