

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

## В СОСИСКАХ «ГОСТ» НАШЛИ СУБПРОДУКТЫ, КРАХМАЛ И НЕЖЕЛАТЕЛЬНУЮ МИКРОФЛОРУ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

60% сосисок «Молочные» и «Сливочные» известных марок, приобретенные Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в крупных торговых сетях и проверенные в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», не соответствуют обязательным требованиям нормативных документов: ГОСТ 23670-2019 и Техническому регламенту Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

СТР. 6-7



### ПАМЯТКА ПОТРЕБИТЕЛЮ

**Подарочный сертификат можно вернуть**



Согласно разъяснениям Верховного суда РФ, денежные средства, полученные продавцом при реализации подарочных карт, фактически являются предварительной оплатой товаров, которые будут приобретаться физическими лицами в будущем. Таким образом, подарочный сертификат не является товаром, а дает право предъявителю приобрести товары, работы и услуги в счет предоплаты, которую по закону можно вернуть. Как это сделать, читайте на

СТР. 2

### ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

**Здоровье людей через здоровье животных**

Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» — одна из ведущих в Санкт-Петербурге и Ленинградской области. Она оснащена современным высокотехнологичным испытательным и измерительным оборудованием отечественного и импортного производства от ведущих мировых производителей.



СТР. 3

### ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

**В «Докторской» нашли субпродукты, а в «Молочной» — микробы**



Каждый второй батон вареной колбасы с маркировкой «ГОСТ», проверенный в Северо-Западном филиале ФГБУ «ВНИИЗЖ», не соответствует ГОСТ 23670-2019, сообщила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Некачественные «Докторская» и «Молочная» были обнаружены в торговых сетях «Лента», «Дикси» и «Пятерочка».

СТР. 4-5

### ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16 февраля 2026 года, будут опубликованы результаты экспертиз традиционных угощений на Масленицу: образцов сметаны и замороженных полуфабрикатов — блинчиков с мясной начинкой. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе государственной испытательной лаборатории.



## ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНКУРС КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» — 15 ЛЕТ НА ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРИГЛАШАЕТ ПРЕДПРИЯТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ В НЕЗАВИСИМОЙ ОЦЕНКЕ КАЧЕСТВА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ — ОБЩЕСТВЕННОМ КОНКУРСЕ КАЧЕСТВА «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», КОТОРОМУ В 2026 ГОДУ ИСПОЛНЯЕТСЯ 15 ЛЕТ!

### КОНКУРС «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» — ЭТО:

- Закупка товаров в магазине.
- Двойной контроль качества:
  - 1) испытания на базе государственных аккредитованных лабораторий;
  - 2) дегустационный контроль товаров, успешно прошедших лабораторные испытания.
- Ведущие эксперты и специалисты СЗФО.
- Торжественное подведение итогов конкурса на международной агропромышленной выставке «Агрорусь».
- Независимость и компетентность.
- Доверие потребителей.
- Медийная поддержка.

Форма заявки размещена на сайте [www.petkach.spb.ru](http://www.petkach.spb.ru) в разделе «МОЖНО ПОКУПАТЬ» 2026 г.

Заявки принимаются до 31 марта 2026 г. по электронной почте [okk@petkach.spb.ru](mailto:okk@petkach.spb.ru).

Справки по тел.: (812) 709-20-05.



РОСПОТРЕБНАДЗОР РАЗЪЯСНЯЕТ

# Подарочный сертификат можно вернуть

**Новогодние каникулы закончились, но приятное послевкусие от насыщенных радостными событиями праздничных дней еще останется надолго – ведь мы так ждали теплых встреч с близкими и друзьями, новых впечатлений и, конечно, подарков! Забота близких людей бесценна, но, когда на праздник получаешь от них ненужный тебе подарочный сертификат, задаешься вопросом: можно ли его «обналичить»?**

Подарочные сертификаты выпускаются в виде пластиковых карт, бумажных документов или выдаются в электронном виде, как ссылки или коды. Если даритель не знает, чем порадовать в знаменательный день близкого человека, то сертификат может стать неплохой альтернативой подарку. Его можно приобрести практически в любом магазине.

Однако даже с таким подарком можно не угодить – случается, что одариваемый не хочет обменивать его на товар в данном магазине и предпочитает просто денежную сумму. Бывает, что подарочной картой воспользоваться не удалось – не нашлось подходящего товара в магазине или срок ее действия закончился. В таком случае потребителей интересует: можно ли вернуть

деньги за сертификат и может ли магазин отказать в возврате денег?

Роспотребнадзор разъясняет, что, согласно Определению Верховного суда РФ № 307-ЭС21-16004 от 16.03.2022: «...денежные средства, полученные продавцом при реализации подарочных карт, фактически являются предвари-



тельной оплатой товаров, которые будут приобретаться физическими лицами в будущем».

Таким образом, подарочный сертификат не является товаром, а дает право предъявителю приобрести товары, работы и услуги в счет предоплаты. Такая позиция позволила во многих случаях защитить потребителя от практики выпуска подарочных сертификатов со сроками действия. Кроме того, Закон РФ «О защите прав потребителей» не предусматривает право продавца, получившего деньги за карту предварительной оплаты, удерживать их, если владелец карты требует их вернуть.

В своем желании удерживать денежные средства потребителей некоторые продавцы дошли до Вер-

ховного суда РФ, однако высшая судебная инстанция поддержала Роспотребнадзор и признала право потребителя на возврат денежных средств за ранее приобретенный подарочный сертификат (карту).

Указанная правовая позиция была сформирована в Определении Верховного суда РФ от 27.12.2018 № 305-АД18-18522 по делу № А40-202419/2017. Как указал суд, к рассматриваемым правоотношениям по продаже-приобретению подарочных карт следует применять по аналогии нормы, регулирующие отношения договора розничной купли-продажи, при которых приобретение потребителем подарочной карты подтверждает внесение аванса и право на покупку товара в будущем, а соответственно,

в силу закона аванс не может быть удержан продавцом.

Таким образом, согласно российскому законодательству, любой подарочный сертификат можно вернуть продавцу и получить за него деньги, – говорит **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – Если продавец отказывается это сделать на основании вашей устной просьбы, необходимо вручить ему письменную претензию, оставив себе ее копию с отметкой продавца о вручении. Продавец отказался принять претензию – отправьте ее ему заказным письмом с описью вложения по почте. Продавец продолжает игнорировать ваше требование – обращайтесь в мировой суд по месту вашего жительства. В судебном порядке вы также сможете взыскать все причиненные продавцом убытки, компенсацию морального вреда, а также 50% от суммы иска, присужденной судом в вашу пользу, – штраф продавцу за отказ удовлетворить ваши законные требования в досудебном порядке. «Игра стоит свеч»: по решению суда вы сможете получить с продавца не один «номинал» подаренной вам карты, а на вырученные денежные средства приобрести именно то, о чем действительно давно мечтали. Не бойтесь защищать свои права – закон на вашей стороне!

**Алиса САВЕЛЬЕВА**

ЗНАЙ СВОИ ПРАВА

## Если в косметике плесень...

### В каких случаях можно вернуть косметику продавцу?

**Косметика – один из лидеров среди сюрпризов под елочкой. Однако иногда бывает, что подаренная вам на Новый год косметика может иметь неприятные сюрпризы – например, плесень или другие производственные дефекты. Тогда ее можно вернуть продавцу в течение 14 дней, не считая дня покупки. Если косметика надлежащего качества, вернуть ее продавцу нельзя.**

Вместе с тем вернуть парфюмерию и косметику надлежащего качества можно в случае ее приобретения дистанционным способом – в интернет-магазинах, по каталогам или другими способами, исключающими возможность непосредственного ознакомления с товарами или их образцами.

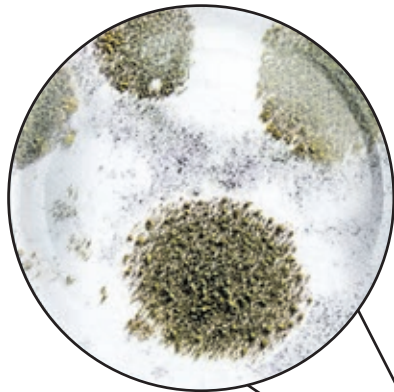
В соответствии с п. 4 ст. 26.1 Закона РФ «О защите прав потребителей» потребитель вправе отказаться от товара, приобретенного дистанционным способом, в любое время до его передачи, а после передачи товара – в течение семи дней.

В случае если информация о порядке и сроках возврата товара надлежащего качества не была предоставлена в письменной форме в момент доставки товара, покупатель вправе отказаться от товара в течение трех месяцев с момента его передачи. При этом продавец должен

возвратить потребителю денежную сумму, уплаченную в соответствии с договором, за исключением расходов продавца на доставку от потребителя возвращенного товара.

Возврат товара надлежащего качества возможен, если сохранены его внешний вид, потребительские свойства, а также документ, подтверждающий факт и условия покупки. Однако отсутствие кассового чека не лишает потребителя возможности сослаться на другие доказательства приобретения товара у данного продавца.

Потребитель не вправе отказаться от товара надлежащего качества, имеющего индивидуально-определенные свойства, если он может быть использован исключительно приобретающим его потребителем.



Иных ограничений по отказу от товара надлежащего качества, приобретенного дистанционным способом, действующим законодательством не предусмотрено.

Часто сотрудники интернет-магазинов отказывают в принятии парфюмерно-косметических товаров, ссылаясь на «Перечень непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих обмену» (утвержден постановлением Правительства РФ от 31.12.2020 № 2463). Однако такой отказ неправомерен, поскольку к дистанционному способу продажи товаров данный перечень не может быть применим.

**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»,  
198188, г. Санкт-Петербург,  
ул.Зайцева, 41.  
тел./факс: (812) 709-20-05.

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ  
БЕСПЛАТНО

Схема распространения:

– предприятия торговли,  
– органы исполнительной власти,  
– местные администрации  
муниципальных образований.

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 серти-  
фикаты, а услуги – лицензии.

Перепечатка материалов допускается только  
с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать  
фактически 26.12.2025 г. в 19.00.  
Выход в свет 15.01.2026 г.

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

Номер заказа № ДБ-186/01  
Тираж номера 30 000 экз.

12+





Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору  
(Россельхознадзор)

Федеральное государственное бюджетное учреждение

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



# ЗДОРОВЬЕ ЛЮДЕЙ ЧЕРЕЗ ЗДОРОВЬЕ ЖИВОТНЫХ



### ОСНОВНЫЕ УСЛУГИ:

Лабораторные исследования  
Сертификация и декларирование  
ХАССП  
Межлабораторные сравнительные испытания (МСИ)  
Диагностика заболеваний животных  
Метрологическая служба  
Учебный центр  
Земельные правоотношения  
Разработка и производство  
лекарственных средств

Телефон: +7 (812) 630-20-69 (доб. 144, 178, 133), 8-800-600-52-36

E-mail: [general@vetlab.spb.ru](mailto:general@vetlab.spb.ru)

Северо-Западный отдел инспекции осуществляет отбор проб  
либо участвует в составе комиссии по отбору проб.

E-mail: [oi@vetlab.spb.ru](mailto:oi@vetlab.spb.ru)



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



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Каждый второй батон вареной колбасы «Докторская» и «Молочная» с маркировкой «ГОСТ», проверенный в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), не соответствует ГОСТ 23670-2019. Таковы результаты экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль».

«ДОКТОРСКАЯ» – КЛАССИКА ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ

Колбаса вареная – один из самых популярных мясных продуктов в России. Она любима за мягкий вкус, удобство в использовании и разнообразие сортов. Вареная колбаса с советских времен стала в нашей стране символом доступности и качества. Наиболее известный ее вид – «Докторская», разработанная в 1930-х годах как диетический продукт для «восстановления здоровья пролетариата, пострадавшего от царского режима». С тех пор «Докторская» стала классикой и остается желанным лакомством для многих гурманов по сей день.

Россия является лидером по объему производства колбасных изделий среди стран СНГ. Согласно данным Межгосударственного статистического комитета, в прошлом году в странах Содружества было произведено 2,7 млн тонн колбасных изделий, включая колбасные изделия для детского питания, что на 1% превысило показатель предыдущего года. На долю РФ пришлось 93% от общего объема выпуска данной продукции. За 2024 г. выпуск колбасных изделий в стране составил 2,5 млн тонн, что на 1,6% превысило значение 2023 г. С 2020 по 2024 г. производство увеличилось на 165,7 тыс. тонн, или 7,0%.

Рост производства мяса в стране, а также беспопынный ввоз импорт-

# «НЕ ТО, ЧТО ДОКТОР ПРОПИСАЛ»: НАШЛИ СУБПРОДУКТЫ



## ВАРЕННЫЕ КОЛБАСЫ



ной говядины, введенный Правительством РФ несколько лет назад, позволяет сдерживать цены на красное мясо и стимулировать изготовителей выпускать колбасы по доступным ценам. Благодаря этому за последний год цена на популярную «Докторскую» не только не выросла, но даже снизилась примерно на 5%! Правда, «злые языки» говорят, что в «Докторскую» и «Молочную», кроме говядины и свинины, с целью снижения себестоимости подмешивают более дешевое мясо курицы или индейки, но Роспотребнадзор об этом молчит, а значит, будем считать, что такие слухи «сильно преувеличены».

А вот что действительно добавляют в вареную колбасу, не сообщая об этом потребителям, «Общественный контроль» все-таки выяснил, направив в Северо-Западную

испытательную лабораторию ФГБУ «ВНИИЗЖ» восемь образцов «Докторской» и «Молочной» популярных торговых марок с маркировкой «ГОСТ».

Из восьми образцов, приобретенных в магазинах «Дикси», «Лента» и «Пятерочка», четыре прошли успешно испытания, а остальные четыре образца были признаны не соответствующими требованиям государственного стандарта.

### ВМЕСТО МЯСА – СУБПРОДУКТЫ

Так, в составе «Докторской» ТМ «Мираторг» (ООО «Мираторг-Курск», Курская обл.), приобретенной в «Ленте» по цене 531 руб./кг, были выявлены субпродукты – не заявленные на этикетке продукты убоа в виде «структурных элементов внутренних ор-

ганов», как указано в протоколе испытаний. Поэтому неудивительно, что массовая доля белка в колбасе оказалась ниже нормы, предусмотренной ГОСТом: 10,44% вместо 12%.

Постороннее сырье в виде «структурных элементов внутренних органов» было также выявлено в «Докторской» ТМ «Велком» (ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.), приобретенной в той же «Ленте» по цене 587 руб./кг. В этом образце массовая доля белка также не соответствовала норме: 10,63% вместо 12%.

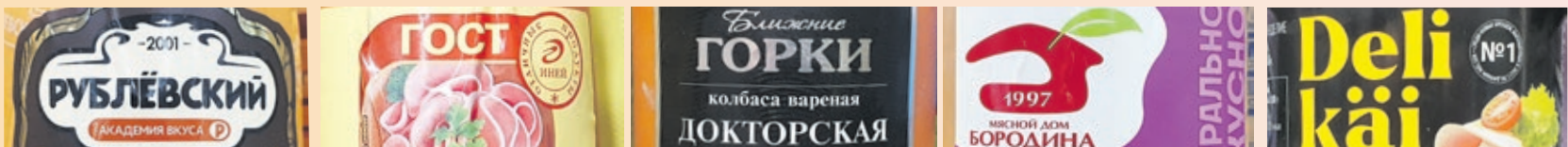
Не хватило белка (10,88%) и в «Докторской» ТМ «DELIKAISER» (ООО «МПК «АТЯШЕВСКИЙ», Республика Мордовия), приобретенной по цене 400 руб./кг в магазине «Пятерочка».

### ОСТОРОЖНО, МИКРОБЫ!

В образце «Молочной» ТМ «Мясоедов» (ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.), приобретенной в «Дикси» по цене 575 руб./кг, массовая доля белка также оказалась ниже требований ГОСТа: 9,94% вместо 11%. Но это не существенное нарушение по сравнению с тем, что в продукте в 3,7 раза был превышен допустимый уровень количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАНМ).

– Количество МАФАНМ характеризует общее содержание микроорганизмов в продуктах питания и применяется для оценки их микробиологической чистоты, – поясняет главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга

### РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОЛБАС ВАРЕННЫХ ГОСТ 23670-2019



Наименование продукции	Колбаса вареная категории А охлажденная «Докторская» ТМ «Рублевский»	Колбаса вареная «Докторская» категории А ТМ «Иней»	Колбаса вареная «Докторская» категории А ТМ «Ближние Горки»	Колбаса вареная «Докторская» категории А ТМ «Мясной дом Бородина»	Колбаса вареная «Докторская» категории А ТМ «DELIKAISER»
Изготовитель	ООО «МПЗ «Москворецкий», г. Москва	ООО «Иней», г. Санкт-Петербург	ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод», Тверская обл.	ООО «МДБ», Московская обл.	ООО «МПК «АТЯШЕВСКИЙ», Республика Мордовия
Цена за 1 кг, руб.	662,00	733,00	750,00	600,00	400,00
Количество образцов	3 шт x 0,400 кг	3 шт x 0,300 кг	3 шт x 0,400 кг	3 шт x 0,500 кг	3 шт x 0,400 кг
Дата изготовления	02.10.2025	02.10.2025	02.10.2025	04.10.2025	01.10.2025
Место приобретения	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	АО «Дикси Юг» (Дикси-78614), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	АО «Дикси Юг» (Дикси-78614), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), ул. Зайцева, д. 23, лит. А
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАнМ), КОЕ/г (не более 1x10 <sup>5</sup> )	менее 1x10 <sup>1</sup>	менее 1x10 <sup>1</sup>	менее 1x10 <sup>1</sup>	менее 1x10 <sup>1</sup>	менее 1x10 <sup>1</sup>
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	не менее 12,0 / 12,25±1,84	не менее 12,0 / 12,06±1,81	не менее 12,0 / 13,75±2,06	не менее 12,0 / 12,06±1,81	не менее 12,0 / <b>10,88±1,63</b>
Массовая доля жира, % (Норма/Результат)	не более 20,0 / 17,0±1,4	не более 20,0 / 19,1±1,5	не более 20,0 / 13,4±2,2	не более 20,0 / 19,9±1,6	не более 20,0 / 16,6±1,3
Гистологическая идентификация состава фарша	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены
Соответствие ГОСТ 23670-2019	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка

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



# В ВАРЕННЫХ КОЛБАСАХ И МИКРОБЫ

**Лариса Мосийчук.** – Превышение содержания МАФАНМ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или перекладки. Нежелательно употреблять в пищу даже хорошо термически обработанный продукт, содержащий повышенное количество мезофильной микрофлоры, поскольку вместе с такой пищей человек получает лишние токсины, которые имеют свойство накапливаться в организме.

Как сообщили в Роспотребнадзоре, предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований объявлены изготовителям ООО «Мираторг-Курск» и ООО «МПК «Атяшевский», а также магазинам, реализовавшим некачественную продукцию: «Дикси», «Лента» и «Пятерочка». В отношении ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода» Роспотребнадзор провел внеплановую проверку, по итогам которой выдал запрет на реализацию кол-



басы «Молочная» ТМ «Мясоедов» (дата изготовления – 01.10.2025). Предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований в отношении изготовителей ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода» и ООО «Мираторг-Курск» объявлены также Россельхознадзором.

**ЕСЛИ НАПИСАНО «ДОКТОРСКАЯ», НЕ ВЕРЬ ГЛАЗАМ СВОИМ!**

С целью введения потребителей в заблуждение и увеличения продаж продукции не самого высокого качества изготовители сегодня применяют разные уловки. Одни фальсифицируют колбасы посторонним сырьем, маскируя подделку под ГОСТ, другие выпускают продукцию по техническим условиям (ТУ), но незаконно применяют в названии традиционные наименования, которые можно использовать, только если продукция изготавливается по государственному стандарту, – например, «Докторская», «Молочная», «Сливочная» и т.д.

Так, ООО «МПК «АТЯШЕВСКИЙ» выпускает по техническим условиям колбасу вареную «Докторская. Высокий стандарт» ТМ «Атяшево», вводя покупателей

в заблуждение. Согласно Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013), «не допускается маркировка мясной продукции с использованием придуманных названий, которые тождественны или сходны до степени смешения с придуманными названиями мясной продукции, установленными межгосударственными (региональными) стандартами, за исключением мясной продукции, выпускаемой по этим стандартам (например, «Докторская», «Любительская», «Московская», «Зернистая», «Молочная»)».

Таким образом, изготовители, выпускающие продукцию по техническим условиям, не имеют права включать в название своих колбасных изделий в разных сочетаниях и комбинациях наименования, которые находятся «под охраной» ГОСТ 23670–2019.

К примеру, даже такое наименование, как «Суперлюбительская-люкс», согласно ГОСТ 34397–2018 «Мясная продукция. Оценка тождества и сходства до степени смешения придуманных названий», является придуманным названием, использование которого может ввести потребителей в заблуждение, так как по результатам оценки, проведенной разработчиками ГОСТ 34397–2018, установлена тождественность придуманного названия «Суперлюбительская-люкс» с названием «Любительская», используемым в межгосударственных стандартах.

Нарушает требования законодательства и ОАО «Великоновгородский мясной двор» (ОАО «ВНМД», г. Великий Новгород), выпуская колбасу «Докторская» по техническим условиям. Обман заключается в том, что на упаковке продукта указываются два разных его наименования. Так, на лицевой стороне крупно написано «Колбаса Докторская», а на другой этикетке, расположенной на обратной стороне продукта, указано: «Колбаса «Докторская в синюге» первый сорт».

Вводит в заблуждение потребителей и АО «ЧМПЗ» (г. Москва), выпуская колбасу «Молочная» ТМ «Черкизово» не по ГОСТу, а по техническим условиям. Несмотря на это, изготовитель на лицевой стороне оболочки крупным шрифтом размещает обозначение «ГОСТ» со «звездочкой», делая еле заметную сноску на то, что «ГОСТ» относится к... молоку сухому, которое входит в состав продукта.

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ИНФОРМИРУЕТ

Вареная колбаса – продукт скоропортящийся, его срок жизни в искусственной оболочке – до 60 суток, в оболочке натуральной – не более 15 суток. Батон вареной колбасы должен быть чистым и сухим, без повреждений упаковки, оболочка должна плотно прилегать к самому батону. Если вы покупаете колбасу, на которой виден срез, обратите внимание на цвет: он должен быть равномерным, без серых пятен.

При выборе этого популярного продукта следует обращать внимание на условия хранения и сроки годности. Информация на упаковке должна быть читабельной и исчерпывающей, и, если на ней указан определенный температурный режим, при котором она должна находиться в реализации, стоит проверить, удовлетворяет ли холодильная установка в магазине данным требованиям. Вареная колбаса должна храниться при температуре от 0 до 6°С.

Осторожно, ГОСТу не соответствуют!



Колбаса вареная «Молочная» категории Б. Охлажденная. ТМ «Мясоедов»	Колбаса вареная «Докторская» категории А. ТМ «Велком»	Колбаса вареная «Докторская» категории А. ТМ «Мираторг»
ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.	ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.	ООО «Мираторг-Курск», Курская обл.
575,00	587,00	531,00
3 шт x 0,400 кг	3 шт x 0,400 кг	3 шт x 0,470 кг
01.10.2025	01.10.2025	10.09.2025
АО «Дикси Юг» (Дикси-78614), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А
3,7x10 <sup>3</sup>	менее 1x10 <sup>1</sup>	менее 1x10 <sup>1</sup>
не менее 11,0 / 9,94±1,49	не менее 12,0 / 10,63±1,59	не менее 12,0 / 10,44±1,57
не более 20,0 / 16,3±1,3	не более 20,0 / 17,6±1,4	не более 20,0 / 20,0±1,6
Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Обнаружены продукты убоя в виде структурных элементов внутренних органов, не заявленные в составе	Обнаружены продукты убоя в виде структурных элементов внутренних органов, не заявленные в составе
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка. Обнаружено превышение КМАФАНМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, заявленному составу. Обнаружены субпродукты	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, заявленному составу. Обнаружены субпродукты

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

делий в нарушение закона при изготовлении продукции используют запрещенную с 1 января 2020 г. на территории России микробную трансглутаминазу, или, как еще ее называют пищевые технологи, «мясной клей».

Этот фермент опасен тем, что производится с помощью мутантных микроорганизмов, которые модифицируют структуру животных и растительных белков. Последствия для этих мутаций еще не до конца изучены. Использование данного фермента неприемлемо 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, ведущий 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 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».

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

Согласно протоколам испытаний, обязательным требованиям ГОСТ 23670–2019 по проверенным показателям соответствовала колбаса «Докторская» только четырех торговых марок: ТМ «Иней» (ООО «Иней», г. Санкт-Петербург) по цене 733 руб./кг, ТМ «Ближние Горки» (ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод», Тверская обл.) по цене 750 руб./кг, ТМ «Рублевский» (ООО «МПЗ «Москворецкий», г. Москва) по цене 662 руб./кг и ТМ «Мясной дом Бородин» (ООО «МДБ», Московская обл.) по цене 600 руб./кг.

Кирилл ОРЛОВ

## ОТ ДРЕВНИХ ГРЕКОВ ДО НАШИХ ВРЕМЕН

Первые письменные упоминания о колбасе можно встретить в китайских, вавилонских и греческих источниках примерно в 500 г. до н. э. Позже описания колбасы встречались в античных литературных произведениях – например, у Гомера в «Одиссее», а древнегреческий поэт и философ Эпихарм даже написал комедию «Колбаса».

Одно время считалось, что колбасу в Россию привезли немцы. Но берестяная грамота, найденная в Великом Новгороде, говорит о том, что в XII веке колбаса для местного населения была уже привычным продуктом.

Колбаса упоминается в знаменитом Домострое (XVI век). Известно также, что в XVII веке поселенцы из Германии открывают в России колбасные мастерские. А в 1709 г. Петр I приглашает в Россию иностранных колбасных мастеров. Научившись у немцев всем тонкостям колбасного производства, русские повара к концу XVIII века делали собственные колбасы высшего качества. К началу XX века в России насчитывалось более 2500 колбасных фабрик и мастерских.

В советское время к классическим сырокопченным колбасам добавились вареные сорта. В 1936 г. нарком Анастас Микоян издал приказ о необходимости разработки государственного стандарта для выпуска колбасы с высоким содержанием свинины. Эта колбаса поставлялась в медицинские учреждения и была предназначена для тяжелобольных, перенесших операции или «имеющих подорванное здоровье в результате Гражданской войны и царского деспотизма», отчего и получила название «Докторская».



## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

60% сосисок «Молочные» и «Сливочные» известных марок, приобретенные Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в торговых сетях «Лента» и «Дикси» и проверенные в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», не соответствуют обязательным требованиям нормативных документов: ГОСТ 23670-2019 и Техническому регламенту Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

## СТРОГО ПО ГОСТУ

Сосиски «Молочные» и «Сливочные» – любимая еда для многих россиян: детей, взрослых и даже пожилых. Быстрота в приготовлении, привлекательный вкус, упругая консистенция – что еще надо, чтобы получить удовольствие от перекуса на скорую руку? Однако, насколько эти «колбасные изделия вареные» быстрого приготовления соответствуют обязательным требованиям, выяснил «Общественный контроль».

В сосисках, изготовленных в соответствии с ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия», не должно быть ничего, кроме говядины, свинины, яичных продуктов, соли, специй и фиксатора окраски нитрита натрия. Однако некоторые изготовители, преследуя цели дополнительного заработка, нарушают обязательные требования и замещают часть традиционных компонентов посторонними добавками, увеличивая выход готовой продукции по более низкой цене.

Ежегодно «Общественный контроль» в ходе экспертиз сосисок выявляет такие поддельные образцы. И если еще несколько лет назад подобные «находки» составляли не более 20% от всей проверенной продукции, то в 2021 г. уровень фальсификации вырос до 50%, а по итогам экспертизы 2022 г. подделками признано уже 60% от числа проверенных образцов.

# В СОСИСКАХ «ГОСТ» НАШЛИ И НЕЖЕЛАТЕЛЬНУЮ



Результаты экспертизы сосисок «ГОСТ», проведенной накануне нового года, показали, что в пяти из восьми образцах разных торговых марок (60%) было обнаружено превышение допустимого количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАМ), крахмал и субпродукты, не предусмотренные рецептурой ГОСТа, что свидетельствует о фальсификации продукта.

## СОСИСКИ С МИКРОБАМИ

Колбасные изделия, обсемененные мезофильной микрофлорой, были обнаружены в торговых сетях «Дикси» и «Лента».

Так, в магазине «Дикси» на ул. Маршала Говорова, д. 10 по цене 416 руб./кг были приобретены сосиски ТМ «Мясоедов» (ООО «Владимирский стандарт», Владимирская обл.), в которых допу-

стимое количество МАФАМ было превышено в 3,2 раза.

– Количество МАФАМ характеризует общее содержание микроорганизмов в продуктах питания и применяется для оценки их микробиологической чистоты, – поясняет главный специалист-диетолог Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга Лариса Мосийчук. – Превышение содержания МАФАМ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или перемасовки. Нежелательно употреблять в пищу даже хорошо термически обработанный продукт, содержащий повышенное количество мезофильной микрофлоры, поскольку вместе с такой пищей человек получает лишние токсины, которые имеют свойство накапливаться в организме.

В том же «Дикси» по цене 495 руб./кг были приобретены сосиски «Молочные» ТМ «Дымов» (ООО «Дымовское колбасное производство», г. Москва) с превышением содержания количества МАФАМ в 2,7 раза.

– Наличие в сосисках мезофильной микрофлоры означает то, что их нельзя есть сырыми и необходимо подвергнуть тщательной термической обработке, – предупреждает председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – Бактерии погиба-

ют при температуре 100°C мгновенно и не представляют угрозы для здоровья человека.

Не отвечающие требованиям безопасности сосиски «Сливочные» ТМ «Мясной дом Бородина» (ООО «МДБ», Московская обл.) по цене 770 руб./кг были обнаружены в торговом комплексе «Лента» на наб. Обводного канала, д. 118: количество МАФАМ в образце превысило допустимую норму в 2,3 раза.

В ходе экспертизы прошлого года в сосисках «Молочные» ТМ «Мясной дом Бородина» содержание МАФАМ было выявлено в еще больших количествах и превысило допустимую норму в 28 раз, а в рамках исследований 2022 г. в «Молочных» ТМ «Мясной дом Бородина» были обнаружены мясо птицы механической обвалки и коллагеновый животный белок, что свидетельствует о фальсификации продукции.

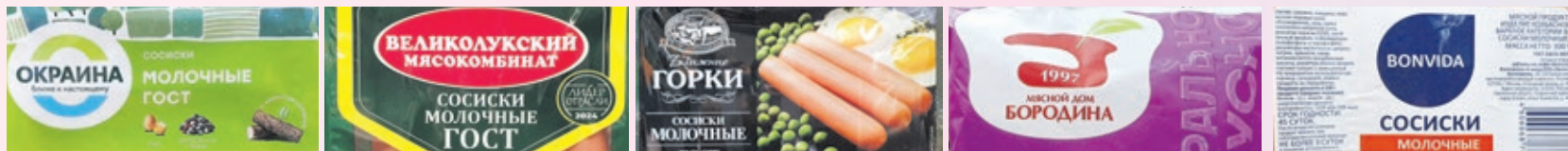
## ФАЛЬШИВЫЙ «ГОСТ»

В той же «Ленте» «Общественный контроль» обнаружил еще два образца сосисок «Молочные», состав которых, как показали результаты лабораторных исследований, не соответствовал требованиям государственного стандарта.

Так, в образце ТМ «Велком» (ООО «Мясоедовское» «Павловская Слобода», Московская обл.) по цене 588 руб./кг были обнаружены субпродукты – не заявленные на этикетке «продукты убоя в виде структурных элементов внутренних органов».

– Субпродукты могут быть использованы только в рецептуре, разработанной в рамках технических условий, – комментирует Всеволод Вишневецкий. – В продукции с маркировкой «ГОСТ» субпродуктов быть не должно. Это умышленная фальсификация сосисок с целью удешевления их состава.

Сосиски «Молочные» ТМ «Велком» не первый раз попадают в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам экспертизы

РЕЗУЛЬТАТЫ  
ЭКСПЕРТИЗЫ СОСИСОК  
ГОСТ 23670-2019

Наименование продукции	Сосиски «Молочные» категории Б. ТМ «Окраина»	Сосиски «Молочные» категории Б. ТМ «Великолукский мясокомбинат»	Сосиски «Молочные» категории Б. ТМ «Ближние Горки»	Сосиски «Сливочные» вареные категории Б. ТМ «Мясной дом Бородина»	Сосиски «Молочные» категории Б. ТМ «Bonvida»
Изготовитель	ООО «МПЗ Окраина», г. Мурманск	ОАО «Великолукский мясокомбинат», Псковская обл.	ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод», Тверская обл.	ООО «МДБ», Московская обл.	АО «Останкинский мясоперерабатывающий комбинат», Смоленская обл.
Цена за 1 кг, руб.	800,00	393,00	577,00	770,00	466,00
Количество образцов	3 шт x 0,350 кг	3 шт x 0,330 кг	3 шт x 0,450 кг	3 шт x 0,480 кг	3 шт x 0,300 кг
Дата изготовления	05.10.2025	06.10.2025	03.10.2025	16.09.2025	16.09.2025
Место приобретения	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	АО «Дикси Юг» (Дикси-78614), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	АО «Дикси Юг» (Дикси-78614), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А
Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (КМАФАМ), КОЕ/г (не более 1x10 <sup>3</sup> )	менее 1x10 <sup>1</sup>	менее 1x10 <sup>1</sup>	менее 1x10 <sup>1</sup>	2,3x10 <sup>3</sup>	менее 1x10 <sup>1</sup>
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	не менее 11,0 / 12,63±1,89	не менее 11,0 / 11,28±1,69	не менее 11,0 / 11,68±1,75	не менее 11,0 / 11,55±1,73	не менее 11,0 / 12,00±1,80
Массовая доля жира, % (Норма/Результат)	не более 28,0 / 17,8±1,4	не более 28,0 / 18,3±1,5	не более 28,0 / 20,2±1,6	не более 28,0 / 19,0±1,5	не более 28,0 / 17,4±1,4
Гистологическая идентификация состава фарша	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Обнаружен крахмал, не заявленный в составе
Соответствие ГОСТ 23670-2019	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение КМАФАМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному составу

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



# СУБПРОДУКТЫ, КРАХМАЛ МИКРОФЛОРУ



прошлого года допустимый предел количества МАФАнМ в образце был превышен почти в 9 раз, а в составе был обнаружен крахмал, что противоречит рецептуре ГОСТа. Кроме того, в ходе исследований 2017–2023 гг., проводимых на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С. - Петербург, в продукции **ТМ «Велком»** специалисты выявляли коллагеновый животный белок, мясо птицы механической обвалки, загуститель каррагинан, не предусмотренные рецептурой государственного стандарта.

На этот раз в ходе исследований крахмал был обнаружен в сосисках по цене 466 руб./кг под частной маркой торговой сети **«Лента» ТМ «Bonvida»**, изготовленных **АО «Останкинский мясоперерабатывающий комбинат»** (Смоленская обл.).



— Крахмал обладает свойствами загустителя, стабилизатора и структур у р у щ е г о агента, — поясняет **профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский**. — Это вещество способно снизить содержание жиров, связывать между собой частицы смесей, удерживать ароматические компоненты и регулировать влажность. Все это делает крахмал одним из самых универсальных и доступных ингредиентов. Стоимость крахмала в 3–3,5 раза ниже, чем говядины второго сорта, и в 2 раза ниже, чем соевого изолированного белка.

— Выгода использования крахмала вместо мяса для мясопереработчика очевидна: за счет применения этого дешевого сырья он может значительно снизить себестоимость сосисок, тем самым увеличив их спрос среди не очень взыскательной аудитории покупателей, ориентирующихся в первую очередь на низкую цену, — комментирует **Всеволод Вишневецкий**. — Но обман изготовителя заключается не в использовании крахмала, а в том,

что он не указал его наличие в составе на этикетке и не заменил маркировку «ГОСТ» на «ТУ». По техническим условиям крахмал применять никто не запрещает, но изготовитель обязан об этом честно заявить на упаковке.

Колбасные вареные изделия **ТМ «Bonvida»** далеко не первый раз демонстрируют несоответствие обязательным требованиям. Так, в ходе исследований прошлого года сосиски «Молочные» **ТМ «Bonvida»** содержали МАФАнМ в количествах, превышавших действующую норму почти в 8 раз.

**ТМ «Bonvida»** — частная марка торговой сети **«Лента»**. Это означает, что торговая сеть в данном случае выступает не только в качестве продавца, но также в роли заказчика продукции. Исследования «Общественного контроля» показывают, что собственная марка торговой сети, как правило, компромисс между ценой и качеством. Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в том случае, если он сократит свои издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену магазина. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить стоимость исходного сырья на единицу продукции.

— «Общественный контроль» рекомендует выбирать продукцию не под собственными марками торговых сетей, а под брендами самих изготовителей, — продолжает **Всеволод Вишневецкий**. — Пусть такие сосиски будут дороже на 10–15%, но зато гарантия их соответствия обязательным требованиям значительно выше.

## ВРЕД И ПОЛЬЗА КРАХМАЛА

Как заявили в Роспотребнадзоре, использование рафинированного крахмала (а именно такой используют мясокомбинаты) в питании повышает риск появления высокого уровня инсулина, что сопровождается в дальнейшем атеросклерозом, некоторым нарушением гормонального равновесия в организме, патологии сетчатки и зрительного нерва. Кроме того, ряд исследований показывают, что в крах-

## «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ИНФОРМИРУЕТ

Согласно **ГОСТ 23670–2019 «Изделия колбасные вареные мясные. Технические условия»**, в составе сосисок должны присутствовать говядина, свинина, вода, белок, иногда сливки, яйца или яичный порошок, молоко, специи (сахар, соль, мускатный орех, молотый черный и душистый перец) и нитрит натрия.

**ГОСТ регулирует содержание в сосисках соли, жиров и белков, ограничивает применение крахмала и других добавок. Так, наименьшее количество жира и наибольшее количество белка содержится в сосисках «Говяжьи», которые относятся к высшему сорту. Сосиски «Сливочные» и «Молочные» относятся к первому сорту, они содержат больше жира и меньше белка.**

**При выборе сосисок следует обратить внимание на цвет. Если он ярко-розовый, значит в таком продукте может быть много нитритов или производитель добавил красители. Лучше выбирать сосиски с однородным фаршем серовато-розового цвета. Качественные сосиски должны быть упругими, после нажатия легко восстанавливать форму. На оболочке не должно быть жировых подтеков. Если сосиска не в натуральной, а в искусственной оболочке, то она должна быть гладкой.**

**Сосиски – продукт скоропортящийся. В торговом предприятии должны соблюдаться условия хранения, температурный режим от 0 до +6°С. Обязательно посмотрите на срок годности: у продуктов на развес он составляет всего 3–5 суток, а вот сосиски в защитной среде или вакуумной упаковке могут храниться 15–20 суток.**



малосодержащих продуктах, подвергаемых термической обработке, могут быть вещества, способствующие образованию раковых клеток. Сосиски и вареные колбасы – как раз именно те продукты, при производстве которых используется тепловая обработка при температуре 65–75°С.

Чтобы минимизировать вредные последствия использования крахмала любого происхождения, его желательно применять не с белковыми продуктами, а с овощами, которые способствуют лучшему усвоению крахмалосодержащих продуктов и разнообразят вкусовые качества приготавливаемых блюд, сообщили в ведомстве.

В то же время природный крахмал, который содержится в овощах и корнеплодах, очень даже полезен. В результате длительных исследований установлено, что картофельный крахмал способствует снижению холестерина в крови, что указывает на явные антисклеротические характеристики этого продукта. Нужно учитывать то, что крахмал производится из картофеля, в котором большое количество калия, являющегося одним из самых необходимых микроэлементов для функционирования почек.

Известно также противовоспалительное и обволакивающее свойство крахмала. Поэтому он достаточно успешно используется при лечении язвенной болезни. Синтез сложных углеводов любого крахмалистого вещества в организме способствует образованию витамина В<sub>2</sub> – рибофлавина, который участвует в улучшении пищеварительных процессов, — а также нормальным реакциям обмена веществ.

Как сообщили в Роспотребнадзоре, предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований объявлены изготовителям **ООО «Дымовское колбасное производство»**, **АО «Останкинский мясоперерабатывающий комбинат»**, магазинам **«Дикси»** и **«Лента»**. Также Роспотребнадзор сообщил, что в отношении **ООО «Владимирский стандарт»** в 2025 г. были проведены три внеплановые проверки.

В свою очередь, Россельхознадзор объявил предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований **ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода»**, **ООО «Дымовское колбасное производство»**, **ООО «МДБ»** и **АО «Останкинский мясоперерабатывающий комбинат»**, а в отношении **ООО «Владимирский стандарт»** в настоящее время проводит внеплановую выездную проверку.

## ВВЕДЕНИЕ В ЗАБЛУЖДЕНИЕ

В последнее время изготовители, выпускающие продукцию по техническим условиям (ТУ), с целью привлечения внимания потребителей стали использовать хитрости, которые можно квалифицировать как введение в заблуждение покупателей.

Так, на лицевой стороне упаковки размещаются изображения одного



Осторожно, ГОСТу не соответствуют!

из сырьевых компонентов, входящих в состав готового продукта, например молока или сливочного масла, с маркировкой «ГОСТ», относящейся именно к этому сырьевому компоненту, а не к сосискам, которые, как указано на оборотной стороне упаковки, изготовлены по ТУ. Но потребитель видит на лицевой стороне упаковки крупную маркировку «ГОСТ», полагает, что она имеет отношение к сосискам, и, будучи уверенным в правильности своего выбора, кладет покупку в свою корзину.

Например, такие маркетинговые хитрости стало использовать **ЗАО «Стародворские колбасы»** (г. Владимир). Так, на лицевой стороне сосисок **«Баварушка» ТМ «Стародворье»** крупно написано **«Баварушки со сливочным маслом ГОСТ 32261–2013»**. На самом деле этот ГОСТ распространяется на масло сливочное, а не на колбасные изделия, но потребитель об этом не догадывается, полагая, что покупает именно гостовские сосиски.

Такой же прием **ЗАО «Стародворские колбасы»** использует при оформлении упаковок «тэушных» сосисок **«Вязанка Молочные» («Молекуши») ТМ «Вязанка»**: на лицевой стороне размещено изображение стакана молока и надпись: **«В два раза больше натурального молока ГОСТ 31450–2013»**. Этот ГОСТ также не имеет отношения к колбасной продукции, а содержит требования только к молоку питьевому. Обозначение государственного стандарта специально указано крупным шрифтом, чтобы у покупателя создалось впечатление, что он покупает именно гостовские сосиски, а не «тэушные».

Еще один недобросовестный прием использует **ООО «Владимирский стандарт»** (Владимирская обл.): на лицевой стороне упаковки сарделек **«Миньоны с сыром»**, сделанных по ТУ, крупно изображена маркировка «ГОСТ» и мелко его номер «59212–2020». Потребитель, видя заветное обозначение «ГОСТ», кладет упаковку сарделек в свою корзину, не подозревая, что ГОСТ вовсе не на сардельки, а на... сыры для пиццы термизированные.

По этому пути идет и **ООО «МПЗ «Мясницкий ряд»** (Московская обл.), которое на лицевой стороне «тэушных» сосисок «Сливочные» крупно указывает ГОСТ 33922–2016 «Консервы молочные. Сливки сухие. Технические условия».

Вводит в заблуждение и **АО «Черкизовский мясоперерабатывающий завод» (АО «ЧМППЗ», г. Москва)**: на лицевой стороне упаковки сосисок **«Молочные по-черкизовски»** и **«Молочные Экстра»**, изготовленных по ТУ, крупно указан ГОСТ 33629–2015 «Консервы молочные. Молоко сухое. Технические условия». При этом у доверчивого покупателя складывается ложное впечатление, что перед ним сосиски «ГОСТ».

Полная безнаказанность со стороны государства подталкивает мясопереработчиков незаконно присваивать колбасным изделиям, выпущенным по ТУ, традиционные гостовские названия. Так, **ОАО «Великоновгородский мясной двор»** (г. Великий Новгород) стал выпускать по ТУ сосиски «Говяжьи», которые, согласно требованиям Технического регламента, могут изготавливаться только по ГОСТу. По этому пути пошло и **ООО «МПЗ «Мясницкий ряд»** (Московская обл.), начав выпускать по ТУ сосиски «Сливочные», также включенные в перечень государственного стандарта.

## МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, обязательным требованиям по проверенным показателям соответствовали сосиски «Молочные» ГОСТ 23670–2019 только трех торговых марок: **ТМ «Ближние Горки»** (ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод», Тверская обл.) по цене 577 руб./кг, **ТМ «Великолукский мясокомбинат»** (ОАО «Великолукский мясокомбинат», Псковская обл.) по цене 393 руб./кг и **ТМ «Окраина»** (ООО «МПЗ Окраина», г. Мурманск) по цене 800 руб./кг.

Кирилл ОРЛОВ



Сосиски «Молочные» категории Б. ТМ «Дымов»	Сосиски «Молочные» категории Б. ТМ «Велком»	Сосиски «Молочные» категории Б. ТМ «Мясоедов»
ООО «Дымовское колбасное производство», г. Москва	ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.	ООО «Владимирский стандарт», Владимирская обл.
495,00	588,00	416,00
3 шт x 0,464 кг	3 шт x 0,450 кг	3 шт x 0,480 кг
04.10.2025	08.10.2025	22.09.2025
АО «Дикси Юг» (Дикси-78614), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	АО «Дикси Юг» (Дикси-78614), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А
2,7x10 <sup>3</sup>	менее 1x10 <sup>1</sup>	3,2x10 <sup>3</sup>
не менее 11,0 / 11,02±1,65	не менее 11,0 / 11,88±1,78	не менее 11,0 / 12,34±1,85
не более 28,0 / 22,0±1,8	не более 28,0 / 19,7±1,6	не более 28,0 / 18,9±1,5
Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены	Обнаружены продукты убоя в виде структурных элементов внутренних органов, не заявленные в составе	Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному составу. Обнаружены субпродукты	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружено превышение КМАФАнМ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.



## ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

# «Санкт-Петербургская куриная компания» – ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР!

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

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



## ЖЮЛЬЕН С КУРИЦЕЙ И ГРИБАМИ

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

### ИНГРЕДИЕНТЫ:

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

### СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

При выборе куриного филе обратите внимание на упаковку, внешний вид, запах, срок годности и условия хранения. Свежее филе – упругое на ощупь, нежно-розового цвета. Упаковка должна быть целой, без механических повреждений. Условия хранения охлажденного филе: 7 суток при температуре от -1°C до +2°C.



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

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

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

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

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

В сковороду всыпать пшеничную муку, хорошо перемешать. Влить к курице с грибами сливки. Помешивая, прогреть

жюльен с курицей и грибами до загустения сливочного соуса и отключить огонь.

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

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

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

Приятного аппетита!

Владислав МЕЛЬНИК



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

## МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

# «Экомилк»: знаем, что вы любите

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

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

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

затели и отвечают всем остальным стандартам российской системы качества для молока и творога.

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

Чтобы увеличить срок годности молока и снизить содержание микроорганизмов, его подвергают различным термическим обработкам. Самой современной среди

них считается пастеризация: она позволяет сохранить всю пользу натурального продукта. Именно поэтому в пастеризованном молоке «Экомилк» присутствуют все важные элементы – кальций, фосфор, аминокислоты и витамины группы В. Так молоко «Экомилк» получается не только вкусным, но и очень полезным. А чтобы его хватило всем членам семьи, мы создали удобный семейный формат упаковки объемом 1,5 литра. Хорошего молока для хороших людей должно быть много!

Всем известно, что творог – прекрасный источник кальция.

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

В производстве творога «Экомилк» используются натуральное молоко и закваски молочнокислых культур. Такой творог можно употреблять в чистом виде, также он отлично сочетается

с вареньем, медом, свежими фруктами и ягодами. Он – незаменимый ингредиент для приготовления сырников, блинов и запеканок. Помимо кальция и аминокислот, в твороге «Экомилк» содержится большинство витаминов (в том числе А, Е, Р, группы В), а также железо, цинк, фтор, фосфор, некоторое количество меди, натрия и магний. Благодаря сбалансированному составу этот продукт так полезен.

Пробуйте и покупайте молочные продукты «Экомилк» и будьте здоровы!

Алиса САВЕЛЬЕВА