

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

В МОЛОЧНЫХ КОНСЕРВАХ НАШЛИ МИКРОБЫ И РАСТИТЕЛЬНЫЕ ЖИРЫ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Все двенадцать образцов молочных консервов, приобретенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в известных торговых сетях и проверенных на базе ФГБУ «ВНИИЗЖ», не соответствуют требованиям ГОСТа и Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молочной продукции». В пяти образцах сгущенного молока была обнаружена нежелательная микрофлора, в остальных выявлены отклонения по белку и жиру, а в сливках сгущенных обнаружены немолочные жиры. При этом все молочные консервы были маркированы «Честным знаком».

СТР. 4-5



ШЕСТЬ СОТОК

Семена для рассады: какие выбрать для богатого урожая?

В марте посевной сезон в разгаре. Бывалые садоводы знают: чтобы выращивать экологически благополучные овощи, недостаточно просто избегать химических удобрений и применять севооборот – не менее важно для получения здоровых и вкусных плодов использовать качественные семена. Специалисты рекомендуют отказаться от случайных покупок и отправиться за семенами в специализированные магазины.



СТР. 2

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



Сладкий обман: что находят в сгущенном молоке?

Молоко цельное сгущенное с сахаром – продукт, знакомый каждому с детства. Но всегда ли содержимое жестяной банки соответствует ГОСТу и техническим регламентам? Нередко в популярном молочном продукте вместо молочного жира находят говяжий или растительный, а также повышенное содержание влаги, выявляют недостаток белка и занижение доли молочного жира. О том, как подделывают сгущенное молоко и кто выявляет фальсификацию, читайте на

СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Почвогрунты: в чем посеешь, то и пожнешь!

В середине марта многие садоводы уже высадили на своих подоконниках овощную рассаду. Однако, если вы посадили семена в некачественный почвогрунт, ваши труды могут быть напрасны: семена могут не взойти или растения не дадут желаемый урожай. Выбирайте только проверенные марки. О результатах экспертизы качества почвогрунтов, проведенной «Общественным контролем», читайте на



СТР. 6-7

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 10 апреля 2026 года, накануне Пасхи, будут опубликованы результаты экспертиз образцов творога и молока длительного хранения. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ» и ФБУ «Тест.-С.-Петербург».

ВКЛЮЧАЕМ В МЕНЮ

Морепродукты, доступные для вас!

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

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

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

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

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

в нем содержатся витамины, в том числе В₁₂, необходимый для выработки гемоглобина и подпитки нервной системы.



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

держат витамины В₁, В₂, В₆, РР. Благодаря этому мидии можно считать природным антиоксидантом – они защищают от разрушения оболочки клеток, способствуя поддержанию кожи в отличном состоянии.

ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ

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

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

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

Анна ШЕВЕЛОВА

САД И ОГОРОД

«Нет дачи – не причина остаться без урожая!» – говорят специалисты старейшей петербургской компании «Сортсеменовощ». Представьте: на вашем балконе – сочные помидоры черри, на подоконнике – ароматная зелень, а в кашпо – яркие перчики. Это не мечта, а реальность! Даже в городской квартире можно создать свой мини-огород – нужно лишь немного места, правильные семена и советы профессионалов. В фирменных магазинах «Дом семян» консультанты обязательно порекомендуют самое лучшее, потому что знают: успех начинается с правильного выбора!

ОВОЩИ ДЛЯ КОНТЕЙНЕРНОГО ВЫРАЩИВАНИЯ

Для балконного огорода важно выбрать компактные и скороспелые сорта, а также гибриды, которые хорошо адаптированы к ограниченному пространству и условиям выращивания. Такие растения обычно не требу-

Овощи на подоконнике: ваш урожай начинается в «ДОМЕ СЕМЯН»

ют сложного ухода, быстро созревают и дают урожай даже в небольших контейнерах.

Томаты:

- **«Любань»** – детерминантный сорт, высота 60–70 см. Плоды массой 90–100 г, красные, сочные, сладковатые. Идеально для салатов и заготовок!
- **«Бася»** – ранний сорт, 95–100 дней от полных всходов, высота 50–60 см. Плоды ярко-красные, сладкие, массой 15–20 г.
- **«Выстрел»** – ультраранний сорт миниатюрного томата (30–40 см). Плоды аппетитные, сладкие, мясистые (110–120 г).

Перцы:

- **Сладкий «Добряк»** – компактный штамбовый куст (60–80 см). Плоды округлые или округло-плоские, массой 100–110 г, с толщиной стенки 8–10 мм, на вкус сладкие и сочные. Ультраранний, подходит для подоконника.

- **Сладкий «Домашний любимец»** – низкорослый (40–60 см). Перцы красные, сочные, массой 60–80 г. Устойчив к недостатку света.

- **Острый «Ивонна»** – декоративный и урожайный. Куст высотой 20–25 см. Перчики мелкие, темно-красные, конические, на вкус очень острые.

Баклажаны:

- **«Алёнка»** – оригинальный сорт высотой 60–70 см. Плоды зеленые, массой 250–350 г, мякоть без горечи. Раннеспелый, устойчив к болезням.

Огурцы:

- **«Саровский F1»** – партенокарпический гибрид одностебельного огурца, не требует опыления, ультраскороспелый. Рост боковых побегов саморегулируется. Длина зеленцов 10–12 см.

- **«Беттина F1»** – суперранний партенокарпический гибрид. Боковое ветвление ограничено. Формирует по 2–3 плода в узле. Зеленцы 10–11 см, хрустящие, без горечи. Подходит для балконов и подоконников.

- **«Кибрия F1»** – компактный гибрид с пучковым заложением завязей. Плоды 12–14 см, идеальны для маринования и засолки. Высокая степень завязываемости плодов, стрессоустойчивость, стойкость к заболеваниям.

УСЛОВИЯ ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ НА БАЛКОНЕ И ПОДОКОННИКЕ

1. Освещение:

Большинство овощей требуют 6–8 часов прямого солнца в день.

Южная или юго-восточная сторона – лучший выбор.

При недостатке света (северная сторона, пасмурные дни) используйте **фитолампы**. Оптимально – LED-лампы полного спектра. Включайте их на 12–16 часов в сутки.

2. Контейнеры:

Объем: 3–5 л на растение для томатов, перцев, баклажанов; 5–7 л для огурцов.

Обязательно дренажные отверстия и поддон.

Материал: пластик, керамика, дерево. Светлые цвета меньше нагреваются на солнце.

3. Грунт:

Используйте универсальный грунт для овощей с добавлением:

- перлита, агровермикулита или кокосового субстрата для рыхлости;
- биогумуса или компоста для питания.

Кислотность – нейтральная (pH 6,0–7,0).

4. Полив:

Поддерживайте умеренную влажность почвы.

Поливайте утром или вечером теплой водой.

Избегайте застоя воды – это вызывает гниение корней.

5. Подкормка:

Каждые 2–3 недели – комплексные удобрения для овощей.

В период цветения и плодоношения – составы с повышенным содержанием калия и фосфора.

6. Температура:

Оптимально: +18...+25°C днем, не ниже +15°C ночью.

Защищайте растения от сквозняков и резких перепадов температур.

7. Формирование кустов:

Томаты: формируйте детерминантные сорта, оставляя 1–2 стебля.

Огурцы: прищипывайте боковые побеги, направляйте основной стебель по опоре. Перцы и баклажаны: удаляйте нижние листья для улучшения вентиляции.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

• Высевайте семена на рассаду – так вы получите урожай быстрее.

• Для огурцов установите опоры.

• Регулярно осматривайте растения на наличие вредителей (тля, паутинный клещ). При первых признаках обработайте биопрепаратами.

• На солнечной стороне и на открытом балконе в жару притеняйте контейнеры сеткой или тканью, чтобы корни не перегревались.

Выращивать овощи на балконе или подоконнике – это просто, увлекательно и вкусно! Подберите подходящие сорта, создайте комфортные условия и уже через несколько месяцев вы соберете свой первый урожай, который начинается в «Доме семян»!

Адреса магазинов

«ДОМ СЕМЯН»:

- 1-й Верхний пер., 8А
- Садовая ул., 35
- Большой пр. В.О., 24
- Комendantский пр., 10/1
- ул. Стахановцев, 18
- ул. Олеко Дундича, 36/1
- пр. Обуховской Обороны, 243
- г. Гатчина, ул. Киргетова, 24

Телефон для справок:

(812) 633-09-92

www.seed.ru, e-mail: sso@seed.ru



БИОУДОБРЕНИЯ НОВОГО ПОКОЛЕНИЯ

- Азотофиксация
- Фитогормоны
- Пассивная защита
- Фосфорная активация



ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ



СЛАДКИЙ ОБМАН: ЧТО НАХОДЯТ В СГУЩЕННОМ МОЛОКЕ?



Молоко цельное сгущенное с сахаром – продукт, знакомый каждому с детства. Но всегда ли содержимое жестяной банки соответствует ГОСТу и техническим регламентам? О том, по каким показателям проверяют качество любимого многими молочного продукта, редакция газеты «Петербургское качество» попросила рассказать заместителя директора Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» Светлану Грайворонскую.

– Светлана Владиславовна, сегодня на прилавках магазинов можно найти продукты с названиями «сгущенное молоко» и «сгущенка». А в чем разница?

– Многие думают, что «сгущенка» – это обиходное, «неформальное» название сгущенного молока. Однако сгущенка и сгущенное молоко, в соответствии с нормативно утвержденной терминологией, – разные продукты, различающиеся и по составу, и по цене, и по нормативам. Молоко сгущенное цельное с сахаром вырабатывается по ГОСТ 31688-2012 «Консервы молочные. Молоко и сливки сгущенные с сахаром. Технические условия». Сгущенка опирается на ГОСТ 31703-2012 «Консервы молочные. Сгущенные с сахаром. Общие технические условия». В настоящем сгущенном молоке могут быть только молоко и сахар. А если добавляются крахмал или растительные жиры, то это уже молочно-растительный продукт, который на рынок поставляется под фантазийными названиями: «сгущенка», «варенка», «сгущеночка» и так далее.

– Многие еще помнят вкус того самого сгущенного молока из далекого детства. А сегодня технология изготовления этого продукта отличается от советской?

– Из самого названия «сгущенное молоко» можно понять, что его производят путем сгущения. Техно-



цируют. Россельхознадзор даже сообщал, что неоднократно выявлял факты использования говяжьего жира в качестве сырья для производства сгущенного молока. Какие меры были приняты?

– Действительно, три года назад Россельхознадзор в ходе цифрового мониторинга документов в электронной системе прослеживаемости грузов ФГИС «Меркурий» обнаружил, что на один из заводов, который занимается производством молочной продукции, преимущественно сгущенки, по-

– В Петербурге и Ленинградской области сгущенное молоко не производят, оно поступает к нам из других регионов. Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ» в прошлом году исследовала эту продукцию?

– В прошлом году в нашей лаборатории было исследовано 27 проб молока сгущенного. Работа была проведена колоссальная: по этим пробам специалисты выполнили 497 сложнейших испытаний, в ходе которых было получено 28 положительных результатов – случаев несоответствия установленным нормам. Это говорит о том, что изготовители нередко нарушают обязательные требования, а потребителям нельзя терять бдительность при выборе любимого продукта на полке супермаркета.

– На что именно проверяют сгущенное молоко в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ»?

– Мы проводим комплексный анализ. Одной из главных задач является выявление фальсификации молочных продуктов растительными жирами. Для этого проводим анализ на жирнокислотный состав, содержание стерина (бета-ситостерина, брассикастерина, кампестерина, стигмастерина), наличие ДНК растений. Также проверяем физико-химические показатели, в том числе массовую долю жира и белка, наличие консервантов – например, таких, как сорбиновая кислота.

– Какие нарушения при исследовании сгущенного молока встречались чаще всего в 2025 году?

– В основном нарушения связаны с несоответствием по физико-химическим показателям. Это массовая доля белка, доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке (СОМО), массовая доля влаги и жира. Таких несоответствий выявлено двадцать.

– Что показывает несоответствие СОМО?

– Сухой обезжиренный молочный остаток – это совокупность всех сухих веществ молока без жира и воды. То есть это то, что останется от молока, если высушить из него всю воду и удалить весь жир. СОМО отражает натуральность и полноценность молока. Низкое значение СОМО может говорить о разбавлении молока водой, несбалансированном кормлении животных, заболевании коров, например, маститом.

– Что еще обнаружили в сгущенном молоке в ходе исследований прошлого года?

– В трех случаях было выявлено несоответствие по составу: обнаружены бета-ситостерин, что говорит о замещении молочного жира немолочным, обнаружены ДНК растений. Еще в одном образце сгущенного молока зафиксировали превышение массовой доли сорбиновой кислоты, которая является консервантом и запрещена в продукции, изготавливаемой по ГОСТу.

– Получается, что чаще всего производители «грешат» именно качественными характеристиками – белком и жирностью?

– Совершенно верно. Большинство выявлений – 20 случаев – связано с недостаточным количеством белка или жира. Также нередко



сталкиваемся с нарушением технологии, вследствие чего сгущенное молоко имеет повышенное содержание влаги. Это напрямую влияет не только на вкус и консистенцию, но и на пищевую ценность продукта.

Особую тревогу вызывают случаи обнаружения растительных стерина и ДНК растений. Это прямой признак того, что молочный жир был заменен дешевыми растительными аналогами, что недопустимо для традиционного сгущенного молока.

– Может ли потребитель в магазине отличить настоящий продукт от подделки?

– Лабораторный контроль – это единственный надежный способ проверить соответствие товара обязательным требованиям и честность производителя. Мы ежедневно работаем над тем, чтобы на столы граждан попадали только качественные и безопасные продукты. Покупателям же советуем доверять лишь проверенным брендам, внимательно изучать маркировку на упаковке или этикетке, а также регулярно отслеживать на специализированных порталах в сети Интернет информацию о результатах проверок и исследований, которые проводят государственные и общественные организации.

– На что обращать внимание при выборе сгущенного молока?

– Выбирая сгущенное молоко, смотрите не только на название и оформление этикетки, но и на состав. Если в нем указаны такие компоненты, как молочная сыворотка, масла (сливочное и/или растительное), загустители (пектин, каррагинан), то перед вами «сгущенка». Она тоже может быть вкусной и безопасной, но все же не является источником всех полезных веществ из молока.

Не нужно брать банку, которая выглядит вздутой или имеет вмятины – это может указывать на процесс микробиологической порчи. Если дома вы обнаружили в сгущенном молоке кристаллы сахара, то это говорит о нарушениях в технологии изготовления и брать такой продукт впредь нежелательно.

Также стоит насторожиться, если цвет массы неоднородный, с вкраплениями. На вкус и запах не должны ощущаться прогорклость, мыльность и яркий карамельный привкус. Если планируете употребить сгущенное молоко в ближайшее время – выбирайте любую тару: стеклянную, жестяную, пластиковую или дой-пак. Если хотите хранить продукт долго – берите жестяную банку. Сгущенное молоко в прозрачной пластиковой бутылке лучше хранить в холодильнике или в темном месте, чтобы на тару не попадал ультрафиолет.

**Беседовал
Владислав МЕЛЬНИК**



логия сгущения в данном случае подразумевает собой выпаривание влаги с помощью вакуума, а в качестве компонента, который сгущает, консервирует и, что немаловажно, дает вкус, выступает сахар. Однако существует и другая технология, позволяющая изготовить идентичный продукт, – рекомбинация. Теперь уже в ход идет не процедура сгущения, а просто смешиваются разные компоненты: сухое обезжиренное молоко, масло, сахар, загуститель и т. п. Это значительно удешевляет продукт. Но по существу, составу и свойствам продукция идентична и является источником молочных белков и жиров.

– Сгущенное молоко традиционно входит в список продуктов, которые часто фальсифи-

цируют. Россельхознадзор даже сообщал, что неоднократно выявлял факты использования говяжьего жира в качестве сырья для производства сгущенного молока. Какие меры были приняты?

– Действительно, три года назад Россельхознадзор в ходе цифрового мониторинга документов в электронной системе прослеживаемости грузов ФГИС «Меркурий» обнаружил, что на один из заводов, который занимается производством молочной продукции, преимущественно сгущенки, по-

ступают говяжьи жиры. Продукция поставлялась в торговые сети и социальные учреждения различных регионов страны. Учитывая недопустимость фальсификации молочной продукции говяжьим жиром, Россельхознадзором совместно с Прокуратурой была проведена проверка. Исследования подтвердили, что предприятие при производстве сгущенного молока использует компоненты немолочного происхождения.



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

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

Приемная директора:

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

E-mail: general@vetlab.spb.ru
www.arriah.ru

Отдел приема проб:

Тел.: +7 (812) 373-65-49, +7 (999) 029-64-35
E-mail: priemprob@vetlab.spb.ru



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СГУЩЕННОЕ МОЛОКО: НАРУШЕНИЯ ГОСТА – В КАЖДОЙ БАНКЕ!

Абсолютно все двенадцать образцов молочных консервов, приобретенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в известных торговых сетях и проверенных на базе ФГБУ «ВНИИЗЖ», не соответствуют требованиям ГОСТ 31688-2012 и Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молочной продукции», причем в пяти образцах была обнаружена нежелательная микрофлора. При этом все проверенные образцы имели маркировку «Честный знак», который должен гарантировать потребителю соответствие продукта обязательным требованиям.

Такие удручающие результаты получены «Общественным контролем» впервые за двадцать лет исследования качества популярного сладкого молочного продукта.

В очередной раз среди забракованных оказались образцы молочных консервов от ООО «Брасовские сыры» (Брянская обл.). «Общественный контроль» выявляет их каждый год в разных магазинах Петербурга – на этот раз в сетях «Сезон» и «Fix Price».

Так, в магазине «Сезон» на Пулковском шоссе, д. 40 было обнаружено «молоко цельное сгущенное с сахаром» (402 руб./кг), которое не соответствовало требованиям ГОСТ 31688-2012 сразу по трем показателям. Массовая доля белка составила – 3,13% вместо нормы «не менее 7%», а массовая доля

молочном остатке (СОМО) оказалась в 3 раза меньше нормы: 11,9% вместо 34% согласно ГОСТу. Кроме того, массовая доля сахарозы была ниже предусмотренного ГОСТом значения: 42,06% вместо нормы 43,5–45,5%.

– СОМО – это то, что остается от сгущенного молока, если убрать из него всю воду и удалить весь жир, – отмечает доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко. – Это показатель натуральности продукта. Если он составляет менее 34%, значит сгущенное молоко разбавлено посторонним сырьем. Молоко – это источник легко усваиваемого белка.

Если его доля занижена, продукт утрачивает свою биологическую и пищевую ценность.

Такая же разбавленная посторонним сырьем сгущенка под видом «ГОСТА» от ООО «Брасовские сыры» была обнаружена в магазине «Fix Price» по цене 260 руб./кг. В подделке без торговой марки массовая доля белка составила 3,25% вместо нормы «не менее 7%», а массовая доля белка в СОМО – 16,9% вместо 34% согласно ГОСТу. Кроме того, массовая доля сахарозы оказалась выше предусмотренного ГОСТом значения: 48,09% вместо нормы 43,5–45,5%.

ООО «Брасовские сыры» – один из самых известных фальсификаторов молочной продукции в России. Кроме поддельного сгущенного молока, этот изготовитель выпускает сыр и сливочное масло. Деятельность компании не раз приостанавливалась по искам Роспотребнадзора и Роспотребнадзора.

ФАЛЬСИФИКАТ ИЗ КУЗБАССА

Визит «Общественного контроля» в магазин «Светофор» также оказался результативным: в реализации по цене 344 руб./кг были

обнаружены сливки сгущенные с сахаром ТМ «Тяжину» (ООО «Кузбассконсервмолоко», Кемеровская обл.), в составе которых были выявлены жиры немолочного происхождения. Кроме того, массовая доля жира составила 11,50% вместо 19%, указанных на этикетке, а массовая доля сахарозы, наоборот, оказалась выше – 50,53% вместо нормы 37,0–39,0%.

«ЛЕНТА» КАЧЕСТВА НЕ ГАРАНТИРУЕТ

Сразу три нестандартных образца молока цельного сгущенного с сахаром были обнаружены в торговом комплексе «Лента». Так, образец ТМ «Лента» (ООО «Карламанский молочноконсервный комбинат», Республика Башкортостан) по цене 316 руб./кг не соответствовал ГОСТу по массовой доле жира, которая оказалась в 2 раза ниже нормы: 4,75% вместо 8,5%.

Сгущенное молоко ТМ «Карламанский молочно-

консервный комбинат» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в ходе предыдущего исследования массовая доля жира образца составила всего 0,5%, в то время как на этикетке был указан гостовский норматив 8,5%. То есть башкирский изготовитель под видом традиционного продукта выпускал его обезжиренную «версию», вводя потребителя в заблуждение.

Другой образец ТМ «Лента» по цене 550 руб./кг в мягкой упаковке, изготовленный АО «Консервный завод «Саранский» (Республика Мордовия), отличился тем, что был обсеменен мезофильными аэробными и факультативно-анаэробными микроорганизмами (МАФАНМ), количество которых превысило допустимую норму в 6,5 раза. Кроме того, массовая доля белка в СОМО составила 33,3% вместо 34%, а массовая доля сахарозы, наоборот, оказалась выше нормы ГОСТа: 47,39% вместо диапазона 43,5–

45,5%. Из-за мелкой расфасовки 100-граммовая мягкая упаковка образца стала самой дорогой среди остальных, направленных на экспертизу.

– 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 Лариса Мосийчук. – Превышение содержания МАФАНМ может свидетельствовать о разных нарушениях: низкий уровень гигиены на производстве, загрязнение продукта во время транспортировки или перефасовки. 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.

Третий образец сгущенного молока, приобретенный в «Ленте», стал самым неблагодарным из всех проверенных по количеству МАФАНМ: в молоке цельном сгущенном с сахаром ТМ «Bonvida», г. Белгород) по цене 358 руб./кг оно было превышено в 7 раз, а массовая доля сахарозы составила 43,21% вместо нормы 43,5–45,5%

ЧАСТНАЯ МАРКА – РИСК ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

Нестандартное сгущенное молоко под частными марками

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА СГУЩЕННОГО ЦЕЛЬНОГО И СЛИВОК СГУЩЕННЫХ С САХАРОМ



Наименование продукта	Молоко цельное сгущенное с сахаром м.д.ж. 8,5%. ТМ «Молочная страна»	Молоко цельное сгущенное с сахаром м.д.ж. 8,5%. ТМ «Магнит»	Молоко цельное сгущенное с сахаром м.д.ж. 8,5%. ТМ «Дивно Край»	Молоко цельное сгущенное с сахаром м.д.ж. 8,5%. ТМ «Лента»	Молоко цельное сгущенное с сахаром м.д.ж. 8,5%. ТМ «Лента»	Молоко цельное сгущенное с сахаром м.д.ж. 8,5%. ТМ «Bonvida»	Молоко цельное сгущенное с сахаром м.д.ж. 8,5%. ТМ «Волоконовское»	Молоко цельное сгущенное с сахаром м.д.ж. 8,5%
Изготовитель	ООО «Промконсервы», Смоленская обл.	ЗАО «Алексеевский молочноконсервный комбинат», Белгородская обл.	АО «Нижнекисляйская молочная компания», Воронежская обл.	ООО «Карламанский молочноконсервный комбинат», Республика Башкортостан	АО «Консервный завод «Саранский», Республика Мордовия	ООО «Белмолпродукт», г. Белгород	ООО «Белмолпродукт», г. Белгород	ООО «Брасовские сыры», Брянская обл.
Нормативный документ	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012
Дата изготовления	19.10.2025	13.05.2025	18.08.2025	23.08.2025	04.09.2025	08.10.2025	02.04.2025	12.08.2025
Масса, количество образцов	3 x 270 г	3 x 270 г	3 x 270 г	3 x 380 г	6 x 100 г	2 x 950 г	3 x 270 г	3 x 380 г
Цена за 1 кг	333,00 руб.	370,00 руб.	333,00 руб.	316,00 руб.	550,00 руб.	358,00 руб.	514,00 руб.	260,00 руб.
Место закупки	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), ул. Зины Портновой, д. 1/3	ООО «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25, корп. 1	ООО «Лента», Московское шоссе, д. 16, лит. А	ООО «Лента», Московское шоссе, д. 16, лит. А	ООО «Лента», Шереметьевская ул., д. 11, лит. А	ООО «Менахем» (универсам «Сезон»), Пулковское шоссе, д. 40, лит. А	ООО «Бэст Прайс» (магазин «Fix Price»), ул. Зайцева, д. 27
Массовая доля белка, % Норма/результат	7,2±0,7 / 7,85±0,25	7,0±0,7 / 7,66±0,25	7,2±0,7 / 6,19±0,25	7,2±0,7 / 9,44±0,25	5±0,5 / 8,10±0,25	7±0,7 / 8,10±0,25	7±0,7 / 7,66±0,25	7±0,7 / 3,25±0,25
Массовая доля влаги, % Норма/результат	не более 26,0 / 22,7±1,0	не более 26,5 / 24,5±1,0	не более 26,5 / 21,9±1,0	не более 26,5 / 23,8±1,0	не более 26,5 / 19,8±1,0	не более 26,5 / 24,7±1,0	не более 26,0 / 22,8±1,0	не более 26,5 / 24,2±1,0
Массовая доля жира, % Норма/результат	не менее 8,50 / 8,75±0,15	не менее 8,50 / 7,75±0,15	не менее 8,50 / 8,50±0,15	не менее 8,50 / 4,75±0,15	не менее 8,50 / 8,50±0,15	8,50 / 8,50±0,15	не менее 8,50 / 7,75±0,15	8,50 / 8,50±0,15
Массовая доля сахарозы, % Норма/результат	43,50–45,50 / 44,95±0,67	43,50–45,50 / 48,16±0,72	43,50–45,50 / 46,35±0,69	43,50–45,50 / 44,40±0,66	43,50–45,50 / 47,39±0,71	43,50–45,50 / 43,21±0,64	43,50–45,50 / 49,48±0,74	43,50–45,50 / 48,09±0,72
Массовая доля белка в сухом обезжиренном остатке (СОМО), % Норма/результат	не менее 34,0 / 33,3	не менее 34,0 / 39,1	не менее 34,0 / 26,6	не менее 34,0 / 34,9	не менее 34,0 / 33,3	не менее 34,0 / 34,3	не менее 34,0 / 38,4	не менее 34,0 / 16,9
Общее кол-во мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных бактерий (КМАФАнМ) Норма/результат	не более 2x10 ⁴ / менее 1x10 ¹	не более 2x10 ⁴ / менее 1x10 ¹	не более 2x10 ⁴ / менее 1x10 ¹	не более 2x10 ⁴ / 1,7x10 ³	не более 2x10 ⁴ / 1,3x10 ⁵	не более 2x10 ⁴ / 1,4x10 ⁵	не более 2x10 ⁴ / 9,3x10 ⁴	не более 2x10 ⁴ / 1,9x10 ⁴
Соответствие ГОСТу	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка в СОМО	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. сахарозы, м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. сахарозы, м.д. белка, м.д. белка в СОМО	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. сахарозы, м.д. белка в СОМО, превышено КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. сахарозы, превышено КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. сахарозы, превышено КМАФАнМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. сахарозы, м.д. белка в СОМО

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

торговых сетей было выявлено также в магазинах «Магнит» и «Ашан».

Так, в образце ТМ «Магнит» (ЗАО «Алексеевский молочноконсервный комбинат», Белгородская обл.) по цене 370 руб./кг была занижена массовая доля жира (7,75% вместо 8,5%) и, наоборот, завышена массовая доля сахара: 48,16% вместо нормы 43,5–45,5%.

Похожая картина и в образце ТМ «Ашан» (АО «Верховский молочно-консервный завод», Орловская обл.) по цене 342 руб./кг: массовая доля жира составила 7,0% вместо 8,5%, указанных на этикетке, а массовая доля сахара, наоборот, оказалась выше нормы: 47,04% вместо диапазона 43,5–45,5%. Кроме того, образец ТМ «Ашан» не отвечал требованиям безопасности: количество МАФАНМ в образце было превышено в 4 раза.

– «Лента», «Bonvita», «Ашан» и «Магнит» являются частными марками крупных торговых сетей, – комментирует председатель СПБ ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – Это означает, что ретейлеры в данном случае выступают не только в качестве продавцов, но также в роли заказчиков данной продукции. Исследования «Общественного контроля» показывают, что частная марка торговой сети – это всегда 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, что-

бы вписаться в закупочную цену магазина. А затраты можно снизить лишь одним способом: сократить издержки производства на единицу продукции. Поэтому частная марка несет в себе больше рисков, чем продукт, сделанный изготовителем под собственным брендом.

Однако, как показала экспертиза, бренд известного изготовителя также не гарантирует качества продукта. В том же «Ашане» было приобретено молоко сгущенное цельное с сахаром по цене 355 руб./кг от того же АО «Верховский молочно-консервный завод», но под своей маркой «Главпродукт», в котором количество МАФАНМ оказалось еще выше, чем в образце ТМ «Ашан», и превысило допустимую норму в 4,3 раза. Также в сгущенном молоке ТМ «Главпродукт» содержание сахара не соответствовало требованиям ГОСТ: 46,69% вместо диапазона 43,5–45,5%.

ГОСТУ НЕ СООТВЕТСТВУЮТ

Еще три образца молока цельного сгущенного с сахаром, проверенные в ФГБУ «ВНИИЗЖ», не соответствовали требованиям ГОСТа.

Так, массовая доля белка образца ТМ «Волоконовское» (ООО «Белмолпродукт») в мягкой упаковке по цене 514 руб./кг из магазина «Сезон» оказалась 7,75% вместо нормы 8,5%, а массовая доля сахара составила 49,48%, что существенно выше диапазона 43,5–45,5%. Кроме того, количество МАФАНМ превысило допустимую норму в 4,6 раза.

Еще два образца отличались низким содержанием белка в СОМО: в молоке цельном сгущенном с сахаром ТМ «Молочная страна» (ООО «Промконсервы», Смоленская обл.)

по цене 333 руб./кг из магазина «Семишагофф» его оказалось 33,3% вместо нормы «не менее 34%», а в образце ТМ «Дивно Край» (АО «Нижекислая молочная компания», Воронежская обл.) по цене 333 руб./кг из «Ашана» еще меньше – 26,6%. Кроме того, массовая доля белка молока сгущенного ТМ «Дивно Край» составила 6,19% вместо нормы «не менее 7,2%», а массовая доля сахара, наоборот, оказалась выше допустимого предела: 48,35% вместо установленного ГОСТом диапазона 43,5–45,5%.

Как сообщили в Роспотребнадзоре, предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований объявлены изготовителям ООО «Карламанский молочноконсервный комбинат», ООО «Брасовские сыры», ООО «Промконсервы», АО «Верховский молочно-консервный завод», АО «Нижекислая молочная компания», АО «Консервный завод «Саранский», магазинам «Лента», «Семишагофф», «Сезон», «Магнит», «Светофор», «Ашан» и «Fix Price».

Россельхознадзор в свою очередь объявил предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований АО «Верховский молочно-консервный завод», а изготовителям ООО «Кузбассконсервмолоко», ООО «Брасовские сыры» и ООО «Промконсервы» выдано решение о прекращении действия деклараций о соответствии.

В отношении ООО «Белмолпродукт» и ЗАО «Алексеевский молочноконсервный комбинат» меры не были приняты.

Кирилл ОРЛОВ



ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР!



**СПРАШИВАЙТЕ
В «О'КЕЕ», «ЛЕНТЕ»,
«ПЯТЁРОЧКЕ»,
«ПЕРЕКРЁСТКЕ»,
«ДИКСИ», «ВЕРНОМ»**



Молоко цельное сгущенное с сахаром м.д.ж. 8,5%. ТМ «Пионерская»	Молоко цельное сгущенное с сахаром м.д.ж. 8,5%. ТМ «Ашан»	Молоко цельное сгущенное с сахаром м.д.ж. 8,5%. ТМ «Главпродукт»	Сливки сгущенные с сахаром м.д.ж. 19% «Тяжинские». ТМ «Тяжин»
ООО «Брасовские сыры», Брянская обл.	АО «Верховский молочно-консервный завод», Орловская обл.	АО «Верховский молочно-консервный завод», Орловская обл.	ООО «Кузбассконсервмолоко», Кемеровская обл.
ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ТУ 9227-001-00417409-2010
20.04.2025	09.10.2025	15.05.2025	24.10.2025
2 x 370 г	3 x 380 г	3 x 380 г	3 x 340 г
402,00 руб.	342,00 руб.	355,00 руб.	344,00 руб.
ООО «Менахем» (универсам «Сезон»), Пулковское шоссе, д. 40, лит. А	ООО «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25, корп. 1	ООО «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25, корп. 1	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ленинский пр., д. 144, корп. 2, лит. А
7,0±0,7 / 3,13±0,25	5,0±0,5 / 5,49±0,25	5,0±0,5 / 7,46±0,25	-
не более 26,0 / 23,1±1,0	не более 26,5 / 24,8±1,0	не более 26,0 / 24,1±1,0	19 / 11,50±0,15
не менее 8,50 / 8,50±0,15	не менее 8,50 / 7,00±0,15	не менее 8,50 / 8,50±0,15	-
43,50–45,50 / 42,06±0,63	43,50–45,50 / 47,04±0,71	43,50–45,50 / 46,69±0,70	37,0–39,0 / 50,53±0,76
не менее 34,0 / 11,9	не менее 34,0 / 25,9	не менее 34,0 / 36,0	Обнаружены жиры немолочного происхождения
не более 2x10 ⁴ / менее 1x10 ¹	не более 2x10 ⁴ / 8,0x10⁴	не более 2x10 ⁴ / 8,7x10⁴	не более 2x10 ⁴ / 1,7x10 ⁴
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка, м.д. сахарозы, м.д. белка в СОМО	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. сахарозы, м.д. жира, м.д. белка в СОМО, превышено КМАФАНМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. сахарозы, превышено КМАФАНМ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. сахарозы, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В середине марта многие садоводы уже высадили на своих подоконниках рассаду томатов, перцев, баклажанов, огурцов и нежно ухаживают за ней, надеясь на обильный урожай этим летом. Однако, если вы посадили семена в некачественный почвогрунт, который второпях приобрели, поверив недобросовестной рекламе на упаковке, все ваши труды могут быть напрасны: в почве, бедной минеральными удобрениями, рассада не сформируется в крепкие, здоровые растения, а если грунт будет кислым или щелочным, то семена могут вообще не взойти.

В этом году с целью проведения экспертизы СПб ООП «Общественный контроль» посетила магазины «Лемана ПРО», «Максидом», «Домовой», «Лента» и «О'КЕЙ», где приобрела десять образцов почвогрунтов разных торговых марок, а затем отправила их в испытательную лабораторию на экспертизу в филиал ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской, Мурманской областям и Республике Карелия.

«ЗЕМЛЯ В МЕШКЕ»

Грунты для рассады не подлежат обязательной сертификации, ее изготовители практически не включают в планы проверок, а значит, государственный контроль за оборотом почвогрунтов отсутствует. Этим и пользуются некоторые недобросовестные изготовители. Одни занижают долю основных компонентов: азота, фосфора и калия. Другие фасуют смеси без лабораторного контроля, нарушая соотношение питательных веществ и повышая кислотность или щелочность, что может также пагубно отразиться на всхожести семян и силе рассады.

«Общественный контроль» ежегодно накануне дачного сезона закупает образцы фасованных грунтов и исследует их состав на соответствие заявленной информации на упаковке. И каждый раз в 50–

НЕКАЧЕСТВЕННЫЙ ГРУНТ –

40% фасованных почвогрунтов для растений и рассады, приобретенных в магазинах Петербурга, и маркировке. Таковы результаты экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской



Образцы почвогрунтов доставлены в испытательную лабораторию филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской, Мурманской областям и Республике Карелия

70% образцов выявляются различные нарушения. Результаты экспертизы этого года порадовали: нарушители прошлых лет отреагировали на сигналы «Общественного контроля» и стали лучше контролировать качество почвогрунтов: из проверенных десяти образцов только к четырем у специалистов лаборатории возникли замечания, остальные шесть полностью соответствовали обязательным требованиям и составу, заявленному на упаковке.

НОРМАТИВНАЯ БАЗА

ГОСТ Р 53381–2009 «Почвы и грунты. Грунты питательные. Технические условия» регламентирует нормативные значения для изготовления этой продукции и является обязательным.

– В этом стандарте указаны максимально допустимые нормы по наличию в конечной продукции тяже-

лых металлов, радионуклидов и патогенной микрофлоры. Также документ нормирует массовую долю сухого вещества – не менее 25%; соответственно, показатель влажности грунта, согласно нормативному документу, не должен превышать 75%, – рассказывает ведущий агроном производственного отдела филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской, Мурманской областям и Республике Карелия, кандидат сельскохозяйственных наук Елена Завьялова.

В ГОСТе не указаны такие параметры, как кислотность (рН) грунта и соотношение основных питательных веществ – азота, фосфо-

ра и калия, поскольку для разных видов растений соотношение этих элементов может отличаться. Тем не менее на упаковке грунта обязательно должна содержаться информация для потребителя о массовой доле сухого вещества, кислотности и количестве питательных элементов – эти требования зафиксированы в Приказе Минсельхоза РФ от 31.07.2020 № 441 «Об установлении требований к форме и порядку утверждения рекомендаций о транспортировке, применении и хранении пестицида и агрохимиката и к тарной этикетке». Соответственно, отсутствие данной информации на упаковке грунта является нарушением не только ведомственного приказа, но и ст. 10 Закона РФ «О защите прав потребителей», гарантирующей гражданам право на полную и достоверную информацию о товаре или услуге.

ФОРМУЛА ПРАВИЛЬНОГО ГРУНТА

Урожайность напрямую зависит от качества грунта, а именно от содержания в нем в необходимых количествах основных питательных элементов: азота, калия и фосфора.

Азот – один из важнейших макроэлементов. Без его участия невозможно развитие растений. Он отвечает за обмен веществ, при этом находясь в составе всех белков, цитоплазмы, ядер клеток, аминокислот, хлорофилла, гормонов, витаминов и других соединений. Растениям он необходим постоянно, так как отвечает за все процессы питания. Поэтому его недостаток может губительно сказаться на развитии растения и перечеркнуть надежды на богатый урожай.

Фосфор в первую очередь отвечает за поддержание обменных процессов и сил у растущего растения. Он участвует в процессе фотосинтеза, в регуляции дыхания растений, фосфорные удобрения ускоряют прорастание семян, обеспечивают правильное формирование корневой системы. Таким образом, своевременная подкормка растений фосфором – это залог будущего урожая.

Калий наряду с азотом и фосфором является важнейшим элементом питания растений. Калий регулирует фотосинтез. Благодаря накоплению углеводов в клетках растений калий повышает холодостойкость и морозостойкость растений. Участвуя в важнейших биохимических процессах, калий повышает устойчивость к различным заболеваниям в течение вегетации и в послеуборочный период, улучшает лежкость плодов и овощей. Ионы калия влияют и на азотный обмен веществ. Если калия мало, в клетках накапливается избыток аммиака. Итог – отравление и гибель растения.

ОТ «СКОРОЙ ПОМОЩИ» БОЛЬШЕ ВРЕДА, ЧЕМ ПОЛЬЗЫ

Сразу по четырем показателям провалил проверку торфогрунт универсальный «Скорая помощь» с гидрогелем ТМ «PRO MIX» (ООО

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ГРУНТА ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ РАССАДЫ



Наименование товара	Полностью готовый универсальный питательный грунт. ТМ «TERRA VITA. Живая земля»	Смесь торфяная «Велторф». Грунт для овощей универсальный. ТМ «Veltorf»	Грунт для растений универсальный. ТМ «Агрикола»	Грунт питательный торфяной универсальный	Почвогрунт универсальный. ТМ «Добрый помощник»	Грунт питательный универсальный. ТМ «365 дней»
Изготовитель	ООО «НОРД ПАЛП», Ленинградская обл.	ООО «ВЕЛТОРФ», Псковская обл.	ООО «Васильевский мох», Тверская обл.	ООО «Торфяная компания», г. Тверь	ООО «Пельгорское М», Ленинградская обл.	ООО «Торфяная компания», г. Тверь
Дата изготовления	05.10.2025	18.05.2025	04.04.2025	21.10.2025	25.06.2025	01.11.2025
Масса/количество образцов	1 x 5 л	1 x 25 л	1 x 10 л	1 x 10 л	1 x 5 л	1 x 10 л
Цена за объем 5 л	137 руб.	70 руб.	85 руб.	40 руб.	53 руб.	40 руб.
Место закупки	ООО «МАКСИДОМ», Ленинский пр., д. 101, лит. Ж	ООО «Лента», пр. Буденного, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «МАКСИДОМ», Ленинский пр., д. 101, лит. Ж	ООО «Лента», пр. Буденного, д. 31, корп. 1	ООО «Лента», пр. Буденного, д. 31, корп. 1
рН солевой суспензии (обменная кислотность) Данные маркировки/результат	не менее 5,8 / 6,4	5,5–6,5 / 6,1	более 5,5 / 5,8	5,0–6,0 / 5,1	не менее 5,5 / 6,0	5,0–6,0 / 6,8
Азот (NH ₄ +NO ₃), мг/л Данные маркировки/результат	не менее 150 / 233	не менее 175 / 186	не менее 200 / 373	100–180 / 174	не менее 100 / 117	100–180 / 98,4
P ₂ O ₅ (фосфор, подвижная форма), мг/л Данные маркировки/результат	не менее 250 / 268	не менее 175 / 245	не менее 100 / 265	135–255 / 141	не менее 90 / 199	135–255 / 139
K ₂ O (калий, подвижная форма), мг/л Данные маркировки/результат	не менее 300 / 316	не менее 200 / 210	не менее 300 / 302	115–215 / 117	не менее 120 / 134	115–215 / 116
Соответствие информации, указанной на упаковке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

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

УГРОЗА УРОЖАЮ!

не отвечая обязательным требованиям законодательства по составу общественной организацией потребителей «Общественный контроль».



«Торфозавод Гладкое», Ленинградская обл.), приобретенный в гипермаркете «О'КЕЙ» по цене 85 руб./5 л.

Так, содержание соединений азота составило 248 мг/л вместо 250 мг/л, заявленных на упаковке, подвижного фосфора – 272 мг/л вместо 330 мг/л, а массовая доля калия – 398 мг/л вместо 400 мг/л. Если несоответствие по количеству азота и калия можно списать на погрешность измерений, то дефицит фосфора способен пагубно отразиться на развитии рассады.

При недостатке фосфора растения приобретают темно-зеленую окраску с красно-пурпурными оттенками, рост их замедляется. Листья измелнаются, располагаются под более острым углом, края их закручиваются вниз, старые листья становятся пятнистыми, при засыхании чернеют и преждевременно опадают. Цветение и созревание задерживаются.

Кроме того, грунт «Скорая помощь» оказался кислым с pH 4,7 вместо диапазона 5,5–6,5, указанного на этикетке.

Водородный показатель pH – один из важнейших для почвы. Он отражает ее кислотно-щелочной баланс и измеряется в единицах от 0 до 14: pH от 0 до 5,5 – среда кислая (преобладают кислоты); pH от 5,0 до 6,0 – это среда, близкая к нейтральной; pH от 7,1 до 14 – среда щелочная (преобладают щелочи). Оптимальным считается диапазон pH от 6,1 до 7,0, который говорит о том, что среда нейтральная – кислоты и щелочи нейтрализуют друг друга. Из этого следует, что чем больше значение Ph, тем ниже кислотность почвы и выше щелочность почвы. Соответственно, чем меньше значение pH, тем выше кислотность почвы и тем ниже щелочность почвы.

– Кислотность ниже значения 5 ед. pH будет препятствовать поступлению питательных веществ в семена овощных и других культур, есть риск того, что семена в таком кислом грунте вообще не взойдут, – комментирует Елена Завьялова. – Овощные культуры предпочитают почву с уровнем кислотности, близким

к нейтральному, – от 5,5 до 7 единиц. Особенно это касается лука, чеснока, перца, баклажанов, огурцов. Томаты растут в более широком диапазоне pH – от 5 до 8 единиц. Чем выше показатель pH, тем более щелочной является земля, а чем он ниже – тем грунт кислее. И в том и в другом случае растения будут плохо развиваться, причем в слишком кислой почве рассада может и вовсе не взойти, ведь в такой среде угнетается рост корней, а поглощение элементов питания из почвы замедляется.

Большинство культурных и диких растений предпочитают слабокислые и нейтральные почвы. Но если грунт сильнокислый или щелочной, выращивать даже самые неприхотливые растения на нем будет сложно. Поэтому перед посадкой рекомендуется заранее определить pH грунта.

– Даже недостаток питательных веществ не так критичен для растений, как слишком кислая среда. В грунте с показателем кислотности ниже 5,5 растение



просто не взойдет, – говорит член Коллежского общества садоводов, ученый-агроном Вера Хмелева.

Грунты от ООО «Торфозавод Гладкое» не первый раз получают замечания специалистов: так, по итогам проверки 2024 г. содержание калия в образце грунта «Универсаль» ТМ «Скорая помощь» составило всего 314 мг/л вместо нормы «не менее 400 мг/л», указанной на упаковке, а содержание азота, наоборот, оказалось более чем в 2 раза выше нормы: 529 мг/л вместо «не менее 250 мг/л».

В ходе исследований прошлого года «Народный грунт» ТМ «365 дней» (ООО «Торфозавод Гладкое») не соответствовал обязательным требованиям сразу по трем показателям: содержание соединений азота составило всего 187 мг/л вместо 200 мг/л, заявленных на упаковке, подвижного фосфора – 121 мг/л вместо 250 мг/л, а массовой доли калия – 253 мг/л вместо 300 мг/л.

«СТО ПУДОВ»: «РАЗБАВЛЕННЫЙ» ГРУНТ НЕ ДАСТ УРОЖАЯ

Литр качественного грунта, чтобы обеспечить хороший урожай, должен содержать минеральных веществ

в достаточном количестве: например, азота – от 200 до 300 мг, фосфора – от 250 до 320 мг, калия – от 300 до 350 мг. Если удобрений в грунте будет в 2 раза меньше, то и рассчитывать на достойный урожай не стоит. Яркий пример – грунт универсальный ТМ «Сто пудов» (ООО «АМЕТ», Владимирская обл.), приобретенный в гипермаркете «Лемана ПРО».

Согласно протоколу испытаний, содержание азота в образце было минимальным – всего 67,3 мг/л вместо 80 мг/л, указанных на упаковке.

– Азот необходим культурам на начальном этапе развития, однако превышение нормального его содержания в почве может приводить к явным нежелательным эффектам – избыточному росту вегетативной массы в ущерб цветению, уменьшению устойчивости к заболеваниям из-за дисбаланса элементов питания, – говорит председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – Очевидно, что в данном случае изготовитель не только не вписался в нормы собственных технических условий, но и сработал себе в убыток, используя удобрения в больших количествах, чем положено по рецептуре.

Еще меньше в грунте ТМ «Сто пудов» содержалось фосфора – 55,5 мг/л вместо 60 мг/л. Образец также был беден калием: 89,3 мг/л вместо 100 мг/л. Кроме того, фактическая кислотность грунта (pH) оказалась более высокой: 5,0 вместо диапазона 5,5–6,5, указанного на упаковке.

Специалисты «Общественного контроля» выявили еще один недостаток в грунте ТМ «Сто пудов»: на упаковке отсутствовала дата изготовления, что является существенным нарушением прав потребителей.

Единственным достоинством грунта ТМ «Сто пудов» оказалась его низкая цена – 32 руб. за упаковку 5 л. Но вряд ли такая привлекательная стоимость обрадует доверчивого садовода, который посреди лета поймет, что зря потратил не только деньги, но и силы, напрасно пытаясь получить желаемый урожай.

В ходе исследования прошлого года почвогрунт от ООО «АМЕТ», приобретенный в «Лемана ПРО», также провалил экспертизу: содержание азотных удобрений в нем составило 73,3 мг/л вместо нормы «не менее 80 мг/л», а количество калия – 77 мг/л вместо нормы «не менее 80 мг/л».

ЗЕМЛЯ СОМНИТЕЛЬНОГО КАЧЕСТВА ОТ «ДОМОВОГО»

Как и в прошлом году, в магазине «Домовой» был снова приобретен

некачественный грунт питательный садовая земля ТМ «PARTTERRA» (ООО «Тесовское», Новгородская обл.). Если в ходе исследования 2025 г. грунт оказался щелочным (показатель pH был 6,7 вместо нормы 5,2–6,5), а содержание фосфора и калия были существенно занижены, то на этот раз все три элемента питания не соответствовали заявленным на упаковке значениям.

Так, содержание азота в грунте стоимостью 70 руб./5 л. составило 105 мг/л вместо 120 мг/л, фосфора – 130 мг/л вместо нормы «не менее 150 мг/л», а количество калия – 111 мг/л вместо нормы «не менее 250 мг/л».

– При недостатке калия края листьев буреют и засыхают, – комментирует Елена Завьялова. – При сильном калийном голодании листья желтеют, молодые листья не достигают нормальной величины, плоды мельчают, усыхают отдельные ветви.

Еще один образец получил замечание «Общественного контроля»: на упаковке биогрунта универсального ТМ «Оргавит» (ООО «М-Би-Си», Московская обл.) из магазина «Максидом» по цене 120 руб./5 л. отсутствовала дата изготовления, что является нарушением ст. 10 Закона РФ «О защите прав потребителей».

Материалы проверки качества грунтов для рассады «Общественный контроль» направил в Роспотребнадзор для принятия мер в рамках действующего законодательства.

Как сообщили в Роспотребнадзоре, предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований объявлены ООО «АМЕТ», а также магазинам, осуществившим реализацию некачественных грунтов.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, только шесть образцов грунтов из десяти проверенных соответствовали обязательным требованиям нормативных документов: это два грунта питательного торфяного универсального (ООО «Торфяная компания», г. Тверь), грунт для растений универсальный ТМ «Агрикола» (ООО «Васильевский мох», Тверская обл.), грунт универсальный ТМ «TERRA VITA. Живая земля» (ООО «НОРД ПАЛП», Ленинградская обл.), грунт универсальный ТМ «Добрый помощник» (ООО «Пельгорское М», Ленинградская обл.) и грунт универсальный ТМ «Veltorf» (ООО «ВЕЛТОРФ», Псковская обл.).

Не покупайте грунты неизвестных производителей. Прежде чем сделать свой выбор, ознакомьтесь с результатами экспертизы «Общественного контроля» и выбирайте продукцию только проверенных предприятий, которые работают на рынке уже много лет и имеют надежную репутацию. Хороших вам урожаев в этом году!

Кирилл ОРЛОВ



Биогрунт на основе биогумуса универсальный. ТМ «Оргавита»	Грунт универсальный. ТМ «Сто пудов»	Грунт питательный садовая земля. ТМ «PARTTERRA»	Торфогрунт универсальный «Скорая помощь» с гидрогелем. ТМ «PRO MIX»
ООО «М-Би-Си», Московская обл.	ООО «АМЕТ», Владимирская обл.	ООО «Тесовское», Новгородская обл.	ООО «Торфозавод Гладкое», Ленинградская обл.
не указана на упаковке	не указана на упаковке	02.08.2025	01.04.2025
1 x 10 л	1 x 50 л	1 x 10 л	1 x 10 л
120 руб.	32 руб.	70 руб.	85 руб.
ООО «МАКСИДОМ», Ленинский пр., д. 101, лит. Ж	ООО «ЛЕ МОНЛИД» (магазин «Лемана ПРО»), пр. Буденного, д. 31, корп. 2	АО «УК «СТАРТ» (магазин «Домовой»), пр. Стачек, д. 99, лит. А	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А
6,0–6,2 / 6,5	5,5–6,5 / 5,0	5,2–6,5 / 5,6	5,5–6,5 / 4,7
не менее 195 / 201	не менее 80 / 67,3	не менее 120 / 105	не менее 250 / 248
не менее 190 / 215	не менее 60 / 55,5	не менее 150 / 130	не менее 330 / 272
не менее 180 / 183	не менее 100 / 89,3	не менее 250 / 111	не менее 400 / 398
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке, кислотности, содержанию азота, фосфора, калия	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию азота, фосфора, калия	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по кислотности, содержанию азота, фосфора, калия

указанных в таблице предприятий-изготовителей.



Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.

Корреспонденты – Владислав Мельник, Алиса Савельева

Дизайн и верстка – Ирина Серова

Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

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

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

Материалы, помеченные знаком, являются рекламными.

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

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

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.

Номер сдан в печать фактически 06.03.2026 г. в 18.00. Выход в свет 16.03.2026 г.

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

Номер заказа № ДБ-186/3 Тираж номера 30 000 экз.

12+

СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

Петербургское мясоперерабатывающее предприятие «АНКОМ» в очередной раз представило свою продукцию на престижной ежегодной Международной выставке «Продэкспо», которая в феврале собрала в столице России крупнейших производителей продуктов питания со всей страны.

«МЯСНАЯ РОДОСЛОВНАЯ»: ПРЕМЬЕРА УДАЛАСЬ!

В этом году «АНКОМ» представил как классический ассортимент выпускаемых колбас и деликатесов, которые уже успели завоевать любовь покупателей, так и новинки. На этот раз главной премьерой стали «Сосиски с жареным беконом», выпускаемые под собственной премиальной торговой маркой «Мясная Родословная». Гости и посетители стенда «АНКОМ» смогли не только продегустировать продукцию, но и узнать больше о процессе ее создания, который сочетает в себе как традиционные рецепты, так и современные технологии.

«Мы гордимся тем, что уже 30 лет придерживаемся своих главных принципов: качество, вкус и забота о потребителях, – заявили в компании. – В современном мире, где конкуренция на рынке становится все более интенсивной, а технологии и потребительские предпочтения стремительно меняются, отраслевые выставки играют очень важную роль в развитии бизнеса. Такие мероприятия становятся не только площадкой для демонстрации новых продуктов и технологий, но и уникальной возможностью для обмена опытом, установления де-

Покупатель голосует за качество!



ловых контактов и поиска новых решений. Для компаний участие в таких выставках – это шанс заявить о себе, укрепить репутацию и узнать о тенденциях, которые сегодня определяют будущее отрасли.

Важнейшим приоритетом предприятия всегда было и остается качество выпускаемой продукции. Так, в прошлом году продукция «АНКОМ» была отмечена независимыми экспертами на крупной международной агропромышленной выставке в Петербурге – «Агрорусь», что стало очередным подтверждением профессионализма команды предприятия.

УКРЕПЛЯЯ ТРАДИЦИИ

«АНКОМ» был основан в 1996 году и с тех пор зарекомендовал себя как надежный производитель колбасных изделий и мясных деликатесов. За три десятилетия предприятие

не только сохранило традиционные рецептуры, но и продолжает совершенствовать технологии производства, внедряя современные решения для повышения качества продукции.

Успех компании во многом обусловлен высоким уровнем квалификации сотрудников. Технологи и специалисты, многие из которых работают в «АНКОМЕ» более 20 лет, постоянно совершенствуют знания и навыки, оттачивают мастерство и передают свой опыт молодым коллегам. Преданность коллектива своему делу и стремление к совершенству обеспечивают стабильно высокое качество всей продукции «АНКОМ», включая строгий контроль на каждом этапе производства. Все это позволяет предприятию уже много лет оставаться одним из лидеров рынка колбас и мясных деликатесов.

АССОРТИМЕНТ УДИВЛЯЕТ, ЦЕНЫ РАДУЮТ

«АНКОМ» продолжает уверенно двигаться вперед, доказывая, что качество и традиции – это то, что всегда ценится покупателями. Они знают: каждый продукт из широкого ассортимента «АНКОМ» – результат многолетнего труда и любви к своему делу.

Вареная колбаса, холодец и карбонад, буженина и балык, готовые нарезки, различные сырокопченые колбасы, а также куриные грудки и окорочка – это далеко не полный список того, что вы найдете в любом из более чем 150 магазинов и гастрономиче-

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ

АНКОМ

1996



ских отделов «АНКОМ», расположенных в Петербурге и Ленинградской области.

И конечно, чтобы сделать ваши покупки более приятными, в фирменных отделах «АНКОМ» действуют специальные акции и ощутимые скидки на большую перечень мясных изделий.

«АНКОМ» представлен как в розничных магазинах, находящихся практически в каждом районе города и области, так и в торговых сетях, супермаркетах и универсамах. Полный список розничных отделов вы можете найти на сайте компании www.ankom.spb.ru в разделе «Где купить» (ankom.spb.ru/gde-kupit) или по qr-коду, расположенному справа.

Даниил КРЫЛОВ



ПИТАТЕЛЬНЫЕ ГРУНТЫ КРЕПЫШ И МАЛЫШОК

ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР ДЛЯ ПОСЕВА СЕМЯН,
РАССАЖИВАНИЯ И ПИКИРОВКИ РАССАДЫ

АЗОТ	ФОСФОР	КАЛИЙ
700	1000	800



Mg, Fe, Cu, Zn, B
в легкодоступной форме



АГРОПЕЛИТ
аэрация корней
защита от пересыхания



ГУМИНОВЫЕ КИСЛОТЫ
укрепляют иммунную систему, подавляют развитие грибковых заболеваний

С ФАСКО ВСЁ ПОЛУЧИТСЯ!



По заказу продукции: +7 495 642-64-26 / info@garden-rs.ru / www.garden-rs.ru

Мы сохраняем планету зелёной, создаём честные продукты, приносим радость от садоводства и щедрого урожая