

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

МЁД: В 60% ОБРАЗЦОВ ВЫЯВЛЕНЫ НАРУШЕНИЯ



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ОСТОРОЖНО, ЭТО НЕ МЁД!

Накануне Медового Спаса Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» решила выяснить, насколько изменилась ситуация с качеством мёда в магазинах Петербурга по сравнению с прошлым годом. Напомним, что по итогам экспертизы 2025 г. обязательным требованиям ГОСТа и Технических регламентов не отвечали шесть образцов из десяти, направленных в лабораторию ФГБУ «ВНИИЗЖ». Проверка мёда этого года опять огорчила: только четыре образца мёда из десяти исследованных соответствовали обязательным требованиям. Кто сегодня делает и продает «неправильный мёд», читайте на

СТР. 6–8

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

ФГБУ «ВНИИЗЖ»: контроль качества – наша ответственность

В последнее время отдельные изготовители, пользуясь мораторием на проверки бизнеса, стали под видом традиционных продуктов предлагать их «облегченные» аналоги. Причем способы фальсификации с каждым годом совершенствуются. Какие продукты сегодня подделывают чаще всего? На что потребителям необходимо в первую очередь обращать внимание при выборе продовольственных товаров, читайте на



СТР. 3

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ



КАКИЕ ТОВАРЫ МОЖНО ПОКУПАТЬ?

На базе испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» десять ведущих экспертов и специалистов в области качества и безопасности пищевых продуктов СЗФО провели смотр образцов, представленных на Общественный конкурс по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Какие товары были сняты с конкурса и когда будут объявлены его победители, читайте на

СТР. 4–5

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Колбаса «Краковская»: влаги столько, хоть отжимай!

«Общественный контроль» решил выяснить, устранили ли изготовители «Краковской» колбасы нарушения ГОСТа, допущенные в прошлом году? Тогда все направленные в лабораторию образцы не прошли проверку по содержанию влаги. Увы, результаты снова разочаровали: все десять образцов опять провалили тест, а в отдельных образцах воды оказалось больше нормы на 50%! О результатах экспертизы читайте на



СТР. 10–11

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 21.09.2026, будут опубликованы результаты экспертиз образцов сыров полутвердых и масла сливочного. Исследования этих товаров в настоящее время проходят на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ».



35 АГРОРУСЬ

35-Я МЕЖДУНАРОДНАЯ АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА

16–18 СЕНТЯБРЯ 2026



КОНГРЕССНАЯ ПРОГРАММА



ЭКСПОЗИЦИИ РЕГИОНОВ



ЦЕНТР ДЕЛОВЫХ КОНТАКТОВ



ОТРАСЛЕВОЙ КОНКУРС «ЗОЛОТАЯ МЕДАЛЬ»

EXPOFORUM

16+

AGRORUS.EXPOFORUM.RU

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

ИНФОРМАЦИЯ ПО УЧАСТИЮ:
+7 (812) 240 40 40,
ДОБ. 2980, 2212

АКТУАЛЬНАЯ
ИНФОРМАЦИЯ
О ВЫСТАВКЕ
«АГРОРУСЬ»



ПАМЯТИ ВЛАДИМИРА ОКРЕПИЛОВА

ЖИЗНЬ СО ЗНАКОМ КАЧЕСТВА

Этим летом после тяжелой болезни на 83-м году жизни скончался Владимир Валентинович Окрепилов. Для тех, чья деятельность связана с метрологией, стандартизацией, сертификацией, оценкой соответствия, производством, лабораторными испытаниями, менеджментом качества, подготовкой кадров в этих сферах, его имя прекрасно известно. Пройдя путь от простого инженера до академика РАН, он стал символом качества не только в своем родном Санкт-Петербурге, но и далеко за его пределами.

Выдающийся ученый, талантливый организатор в сфере науки и управления качеством, блестящий руководитель, он пользовался огромным авторитетом не только в своем узком «цеху» специалистов по стандартизации, метрологии и качеству, но и среди работников других профессий, производителей, предпринимателей, политиков, студентов, представителей СМИ, просто жителей Санкт-Петербурга, почетным гражданином которого он стал в 2016 г.

Владимир Валентинович родился 24 февраля 1944 года в городе Ленинграде. В 1965 г. поступил в Ленинградский военно-механический институт на специальность «Механическое оборудование автоматических установок». Одновременно работал на Ленинградском заводе радиотехнического оборудования, где приобрел бесценный опыт и в полной мере оценил значение вопросов качества для развития предприятий. Работая с 1979 г. в должности главного инженера научно-производственного объединения «ВНИИ метрологии им. Д. И. Менделеева», В. В. Окрепилов пришел к выводу, что проблемы качества нужно рассматривать не только с сугубо технической, но и с экономической точки зрения.

Более 30 лет (с 1986 г.) он руководил Центром стандартизации и метрологии – С.-Петербург (ныне ФБУ «Тест-С.-Петербург»), основанным в 1900 г. Д. И. Менделеевым как первая в России поверочная палатка торговых мер и весов.

С 2009 г. являлся научным руководителем Института проблем региональной экономики РАН. Вел активную общественную и научную деятельность в качестве члена Президиума Научно-технического

совета при Правительстве Санкт-Петербурга, Президиума Союза промышленников и предпринимателей Санкт-Петербурга, Президиума Совета ректоров вузов Санкт-Петербурга, члена Бюро Отделения общественных наук Российской академии наук, члена Общественной палаты РФ, члена Общественной палаты Санкт-Петербурга и председателя Общественного совета Адмиралтейского района Санкт-Петербурга.

Владимир Окрепилов широко известен среди специалистов многих стран в области экономики качества, стандартизации, метрологии. Он автор и соавтор около 800 научных работ, из них 35 монографий, в том числе 16 авторских, 13 учебников. Его научные труды переведены на английский, немецкий, итальянский, китайский и другие языки. В. В. Окрепилов был президентом Метрологической академии России, одним из основателей Академии проблем качества России и президентом ее Санкт-Петербургского отделения, членом Королевского института качества (Великобритания), академиком Международной академии качества, членом Европейского фонда управления качеством и Международной Гильдии профессионалов качества.

Владимир Окрепилов награжден орденами «За заслуги перед Отечеством» IV степени, Почета, Дружбы, Дружбы народов, медалями и нагрудным знаком «За заслуги в стандартизации», почетным знаком «За заслуги перед Санкт-Петербургом» и знаком отличия «За заслуги перед Санкт-Петербургом». Он также лауреат Государственной премии РФ в области науки и техники, премий Президента РФ, Прави-



тельства РФ и Правительства Санкт-Петербурга в области образования, Премии Правительства РФ в области науки и техники, Премии РАН за лучшие работы по популяризации науки 2009 г.

Судьба свела меня с этим выдающимся человеком совершенно случайно. В 1993 г., будучи студентом факультета журналистики Санкт-Петербургского университета, я по заданию газеты «Санкт-Петербургские ведомости» должен был посетить конференцию, посвященную вопросам стандартизации и сертификации, которая в то время проходила в Таврическом дворце. По разным причинам за эту скучную, малопонятную тогда тему не хотели браться штатные сотрудники редакции. Особенно их настораживали понятия «интенсификация» и «сертификация», разницу между которыми мало кто понимал. Разобраться с этим поручили мне, молодому внештатному корреспонденту главной городской газеты.

Тогда я и представить себе не мог, что встреча с Владимиром Окрепиловым в Таврическом дворце в буквальном смысле предопределил всю мою дальнейшую профессиональную карьеру – настолько интересно и ярко молодой тогда еще по старым меркам руководитель петербургского Центра стандартизации и метрологии (ему 46 лет, мне – 22 года) смог

изложить в ходе интервью, казалось бы, скучную, на первый взгляд, тему новых требований нормативных документов, принятых недавно Государственной Думой.

Статья в газете понравилась Окрепилову, и он пригласил меня исполнять обязанности пресс-секретаря территориального органа Госстандарта в Петербурге. Это было предложение, от которого студенту было сложно отказаться. Я согласился. И с этого дня ни минуты не пожалел о принятом решении. Потому что приглашение Окрепилова оказалось моей путевкой в жизнь. Семь лет, работая в здании ФБУ «Тест-С.-Петербург», я учился у Окрепилова: учился работать, ставить задачи и решать их, постигал новую для себя сферу. Да, были и ошибки. Но не ошибается тот, кто ничего не делает. И это была настоящая школа. Школа качества. А Окрепилов был для меня Мастером. Некоторые сотрудники ФБУ «Тест-С.-Петербург» даже называли его моим «крестным отцом». Я не спорил.

Окрепилов был фанатиком качества в хорошем смысле этого слова. Он не только три десятилетия возглавлял ведущую в городе государственную организацию по качеству, он жил и работал, предъявляя жесткие требования к себе и к своим сотрудникам. Помню, как он увлеченно рассказывал об опыте Японии и Гер-

мании, которые, будучи поверженными во Второй мировой войне, в рекордные сроки не только «встали на ноги», но и обогнали другие страны по уровню технического развития именно за счет внедрения государственной политики управления качеством в разных областях. Окрепилов считал, что и России надо перенимать этот опыт, а не быть сырьевым придатком развитых стран. Сегодня эти идеи наконец получают свое развитие и страна, хоть и с опозданием, начинает идти ускоренными темпами по пути развития собственного технологического суверенитета.

Постепенно слово «качество» стало главным и в моей жизни. Именно под влиянием Владимира Окрепилова в 1995 г. я стал издавать серию сборников актуальных нормативных документов «Мир качества», в 1998 г. у меня возникла идея выпускать бесплатную газету для потребителей «Петербургское качество», а затем в 2005 г. учредить Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль». Кстати, мало кто знает, что Владимир Окрепилов наряду с Петром Шелищем и Анатолием Собчаком принимали участие в разработке положений сначала советского, а затем российского закона «О защите прав потребителей». Так что темы качества продукции и защиты прав потребителей всегда были для него неразрывны.

Владимир Окрепилов был не только высочайшим специалистом в своей области, он был порядочным, мудрым человеком, подвижником своего дела, настоящей личностью, заражавшей своими идеями и проектами многих, кто встречался с ним по жизни. Таких руководителей-профессионалов большой дефицит. В основном в высоких креслах сидят безликие функционеры, временщики. Окрепилов был энергичным и ярким представителем административной и научной элиты, не забронзовевшим со временем, как многие его коллеги-академики. Таким мы его запомним и будем продолжать его дело под знаком качества.

Светлая память!

Всеволod ВИШНЕВЕЦКИЙ

ДАРЫ МОРЯ

Стейк из форели для вашего пикника

Лето все еще балует нас погодой, а значит, сезон пикников продолжается. Солнце, свежий воздух, теплая компания, запах костров и мангалов – что еще нужно для хорошего настроения в выходной день! Но, отправляясь за город с друзьями, помните, что на гриле можно сделать не только мясо, но и рыбу. Приготовленная на мангале, она намного полезнее, чем мясо или тем более колбаски, в составе которых так много добавок.

Диетологи подсчитали, что в рыбе, приготовленной на гриле, гораздо меньше канцерогенов по сравнению с мясным шашлыком. Например, в лососе или семге на гриле обнаруживается сравнительно

мало полициклических ароматических углеводородов, что делает блюдо не только вкусным, но и полезным. Кроме того, рыба – источник омега-3 жирных кислот, которые способствуют снижению

уровня плохого холестерина, улучшают работу сердца и сосудов, а также белков, которые усваиваются легче, чем белки из мяса. Рыба также богата ви-



таминами группы В (В₁₂, В₆) и витамином D, который важен для здоровья костей.

Все это замечательно – но где найти свежую рыбу, разделанную и почищенную, так чтобы без труда взять с собой в дорогу и на мангале приготовить без всяких хлопот? Решение этого вопроса появилось совсем недавно – и всё благодаря петербургской компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», одному из ведущих отечественных рыбоперерабатывающих предприятий.

Теперь совершенно не обязательно точить острые ножи для разделки рыбы и тратить свое время на уборку кухни: достаточно по дороге на дачу заглянуть в ближайший супермаркет и выбрать продукты «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» в новой категории «Форель охлажденная».

Если предпочитаете сочные стейки – пожалуйста! В одной упаковке массой 300 г для вас два свежих стейка из форели толщиной 2–3 см. Сковорода, духовка или мангал – выбор за вами!

А для детей можно взять упаковку поменьше – 250 г: два кусочка филе форели охлажденной на коже шириной 4–8 см. Как красиво их можно сервировать на белоснежной скатерти!

Хотите приготовить пасту или ароматный и сытный рыбный суп? Выбирайте форель охлажденную филе-кусочки.



В упаковке 300 г вы найдете кусочки нежнейшей форели шириной 1,5–3 см.

Все новинки из форели «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» упакованы в газовой среде и могут храниться 10 суток с даты изготовления при температуре от –2 °C до +4 °C.

Наслаждайтесь солнечной весной и отдыхом в приятной компании, а о вашем правильном питании уже позаботился «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»!

Анна ШЕВЕЛОВА



Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В. В.

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 сертификаты, а услуги – лицензии.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать фактически 02.08.2026 г. в 19.30. Выход в свет 16.08.2026 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-186/07 Тираж номера 30 000 экз.

12+

ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: контроль качества – наша ответственность



Вопросы качества и безопасности пищевых продуктов в последнее время приобрели особую актуальность. Покупатели всё чаще перед покупкой стали изучать этикетку, смотреть состав, сроки годности, обращать внимание на температурный режим хранения продуктов в магазинах. В этом нет ничего удивительного: лекарства с каждым годом дорожают, а здоровье и продолжительность жизни граждан напрямую зависят от качества питания.

Однако отдельные изготовители, пользуясь мораторием на проверки бизнеса, с недавних пор расслабились настолько, что стали под видом традиционных продуктов предлагать их «облегченные» аналоги. Причем способов «облегчения» продуктов, или, выражаясь более понятным языком, их фальсификации, с каждым годом становится все больше и больше.

Сделать невидимые угрозы видимыми – задача государства, и сегодня с ней успешно справляется Россельхознадзор, в том числе подведомственный ему ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» – испытательное и научное учреждение России в сфере ветеринарии. Центр производит ветеринарные препараты для специфической диагностики и профилактики заболеваний сельскохозяйственных и домашних животных, обеспечивая эпизоотическое благополучие на территории Российской Федерации. Кроме того, лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ» проводят широкий спектр исследований пищевой продукции, зерна, кормов и других объектов для обеспечения продовольственной безопасности страны.



В Петербурге располагается Северо-Западный филиал ФГБУ «ВНИИЗЖ», в структуру которого входит испытательная лаборатория с широким спектром задач. В первую очередь это исследования пищевых продуктов как в рамках государственного мониторинга, по обращениям общественных организаций по защите прав потребителей, так и по заявкам самих производителей, которые хотят подтвердить качество своего товара. В этом году в зоне особого внимания специалистов оказались мясные и колбасные изделия, а также мёд, фальсификация которого в последнее время достигла больших масштабов.

Какие продукты подделывают чаще всего? Как удается выявлять фальсификат? На что потребителям необходимо в первую очередь обращать внимание при выборе продовольственных товаров в магазинах? На эти вопросы редакция газеты «Петербургское качество» попросила ответить заместителя директора Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» Светлану Грайворонскую.

– Светлана Владиславовна, расскажите, пожалуйста, какие продукты чаще всего попадают к вам на экспертизу в рамках государственного пищевого мониторинга?

– Наша лаборатория ежедневно проводит сотни исследований самых разных категорий продовольствия. Значительный объем работы всегда связан с мясной продукцией. В частности, недавно по заявкам Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» проведены масштабные исследования разных брендов популярной полукопченой колбасы «Краковская» и мёда. Обе эти категории относятся к продуктам с высоким риском фальсификации и нарушений технологии производства, поэтому они всегда находятся под пристальным контролем со стороны как государства, так и общественных организаций потребителей.

КОЛБАСА: СКОЛЬКО В НЕЙ МЯСА?

– Давайте начнем с колбасы. «Краковская» – это классический продукт, изготавливаемый по ГОСТу. Что именно проверяют специалисты лаборатории в этих изделиях?

– Для полукопченой колбасы «Краковская» (категории Б) установлены жесткие стандарты, закрепленные в ГОСТ 31785–2012. В лаборатории мы проводим комплексные физико-химические и гистологические исследования.

Базовый чек-лист включает испытания по ключевым показателям:

- массовая доля белка – показатель питательной ценности;
- массовая доля жира – соответствие рецептуре;

● массовая доля влаги – ее избыток снижает потребительские свойства и сроки хранения продукта.

Кроме того, проводятся глубокие скрининги на остаточное содержание лекарственных средств, в том числе антибиотиков, противовоспалительных препаратов, а также микробиологическую безопасность.



– И какие результаты показывают лабораторные тесты? Насколько «Краковская» популярных марок соответствует требованиям ГОСТа?

– Результаты очень показательные. Большинство исследованных нами в последнее время проб успешно прошли проверку по ключевым параметрам, однако есть и отклонения. Причем самым уязвимым физико-химическим показателем оказалась массовая доля влаги.

Во многих образцах колбас «Краковская» разных производителей было обнаружено превышение установленной нормы влажности. Подобное отклонение часто связано с нарушением технологии или попыткой удешевить себестоимость продукта. С другой стороны, по таким показателям, как массовая доля белка, нарушений практически не выявлено, что говорит об использовании

производителями качественно-го мясного сырья. Массовая доля белка была занижена только в одном образце, изготовленном в Московской области.

– Помимо влаги и белка, вы упомянули антибиотики и посторонние компоненты. По этим показателям проводятся исследования?



– Разумеется. В рамках пищевого мониторинга колбасные изделия тестируются на десятки наименований нестероидных противовоспалительных препаратов и антибиотиков – таких как диклофенак, ибупрофен, кетопрофен, карпрофен, мелоксикам и другие. В исследованных образцах «Краковской» данные вещества обнаружены не были.

Также наши специалисты методом гистологии проверяют структуру среза на наличие скрытых компонентов.

Проводится анализ на присутствие растительных белковых и углеводных компонентов – например, сои, крахмала, элементов соединительной ткани, субпродуктов или гладкой мышечной ткани, не предусмотренных рецептурой ГОСТа. Чистота состава – это главный маркер честности производителя.



ТО ЛИ МЁД, ТО ЛИ СУРРОГАТ

– Накануне Медового Спаса Северо-Западная лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ» проверила мёд разных популярных марок. Что показали испытания?

– Мёд – удивительный по составу продукт, и досадно, что его часто подделывают. Определить подделку по внешнему виду практически невозможно – выявить фальсификацию можно только на высокоточном оборудовании. При анализе натурального мёда – будь то цветочный, разнотравье, гречишный или монофлорный липовый – мы оцениваем его зрелость, натуральность и безопасность.

Главными индикаторами качества мёда выступают:

Диагностическое число – ферментативная активность, подтверждающая натуральность продукта.

Массовая доля пролина – важная аминокислота, указывающая на то, что мёд собран пчёлами, а не сварен из сиропа.

Гидроксиметилфурфурол (ГМФ) – токсичный маркер, который превышает допустимую норму при сильном или длительном нагревании мёда, а также при его порче.

– Какие нарушения были выявлены в ходе испытаний мёда?

– В ходе исследований образцов цветочного мёда были выявлены несоответствия по диагностическому числу и содержанию гидроксиметилфурфуrolа. Это может свидетельствовать о том, что мёд подвергался термической обработке для придания ему товарного вида либо его слишком долго и неправильно хранили. Ведь расфасовать закристаллизованный продукт непросто. Для этого его нагревают, что приводит к разрушению витаминов и полезных ферментов.

Также фиксировались единичные случаи несоответствия по количеству пролина. Его дефицит говорит о том, что мёд не натуральный, разбавлен посторонним сырьем.

– Пчёлы, как и другие сельскохозяйственные животные, нередко болеют. Находите ли вы в мёде различные лекарства или антибиотики, которыми лечат пчёл?

– Пчеловоды зачастую используют лекарства для лечения болезней пчелиных семей, но в готовом продукте их остатков быть не должно. В рамках государственного мониторинга мы исследуем мёд на содержание ветеринарных препаратов, в том числе широкого спектра антибиотиков и противопаразитарных средств:

- тетрациклиновая группа (тетрациклин, окситетрациклин, хлортетрациклин, доксициклин);
- метаболиты нитрофуранов;
- другие препараты (дапсон, клотримазол, нистатин, фумагиллин, имидаклоприд).

В большинстве образцов, прошедших через нашу лабораторию, эти опасные вещества отсутствовали, однако контроль за ними должен оставаться постоянным.

– Какой совет по выбору пищевых продуктов вы можете дать обычным покупателям?

– Покупателю визуально очень сложно определить избыток влаги в колбасе или низкую диастазу в мёде. Поэтому главный совет: доверяйте проверенным производителям, продукция которых регулярно проходит независимую экспертизу в аккредитованных лабораториях Россельхознадзора. При этом помните, что даже у известных брендов могут быть отклонения в конкретных партиях по ключевым показателям качества. Также низкая цена товара на прилавке часто является следствием изменения рецептуры не в пользу потребителя.

Обязательно внимательно изучайте маркировку на упаковке или этикетке, а также регулярно отслеживайте на специализированных порталах в сети Интернет информацию о результатах проверок и исследований, которые проводят государственные и общественные организации.

Наша задача – вовремя выявить эти несоответствия и не допустить реализацию опасной и некачественной продукции потребителям. Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ» выступает здесь главным гарантом объективности и защиты здоровья граждан.

Беседовал
Владислав МЕЛЬНИК

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

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

Приемная директора:

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

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

Отдел приема проб:

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



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Эксперты СЗФО оценили качество продуктов из сетевых магазинов



В испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», структурном подразделении СПб ГБУ «Центр содействия развитию потребительского рынка, защиты прав потребителей и хранения городского резерва материальных ресурсов» (СПб ГБУ «ЦСРПР»), прошел второй, завершающий этап ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который уже пятнадцатый год подряд проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».



«Тайная комната»: подготовка проб скрыта от глаз экспертов

ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

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

Чтобы составить шорт-лист конкурса, «Общественный контроль» в 2026 г. провел независимые экспертизы 180 образцов пищевой продукции разных торговых марок в трех государственных испытательных лабораториях Северо-Западного федерального округа: ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), ФБУ «Тест-С.-Петербург» и «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА».

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

В борьбе за звание лауреата конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» соревнуются как крупные, хорошо известные продовольственные компании, так и те, кто только недавно вышел на потребительский рынок. Яркий пример – номина-



Пробу снимают профессионалы

ция «Молочная продукция», в которой в этом году участвуют сразу одиннадцать брендов из пяти регионов страны.

А СУДЬИ КТО?

Согласно Положению о конкурсе, победителем может стать лишь тот продовольственный товар, который успешно прошел не только лабораторные испытания на соответствие заявленному составу, но также дегустационный смотр, в котором принимают участие авторитетные эксперты, представляющие ведущие исследовательские организации Северо-Западного федерального округа. В этом году в состав Экспертного совета конкурса вошли специалисты Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, СПб ГБУ «Центр содействия развитию потребительского рынка, защиты

прав потребителей и хранения городского резерва материальных ресурсов», ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных», Санкт-Петербургской городской ветеринарной лаборатории, Северо-Западного государственного медицинского университета им. И. И. Мечникова, Института промышленного менеджмента, экономики и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого, Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий, ООО «Тест-С.-Петербург» и Регионального консалтингового центра «ТЕСТ-Консалт».

КТО СОШЕЛ С ДИСТАНЦИИ?

На предварительном этапе с конкурса были сняты 153 образца: их маркировка вводила потребителей в заблуждение.



Смотр качества проводят ведущие эксперты СЗФО



Молочная продукция местных изготовителей – лидер дегустации

Еще три образца (сосиски, сыр твердый и сыр плавленый) сошли с дистанции по результатам лабораторных испытаний, проводимых в рамках первого этапа конкурса. Они были признаны не соответствующими обязательным требованиям нормативных документов по физико-химическим показателям.

В итоге до второго этапа конкурса были допущены продовольственные товары только 24 наименований из Санкт-Петербурга, Москвы, Великого Новгорода,

Ленинградской, Московской, Калужской и Тверской областей. Товары-претенденты в этом году представлены в пяти номинациях: «Молочная продукция», «Мясная продукция», «Мёд», «Пищевые добавки», «Продукты быстрого приготовления».

Все товары, участвовавшие в дегустации, были зашифрованы и обезличены. Таким образом, эксперты не знали торговые марки образцов, предлагаемых для оценки. Маркировка продукции анализировалась после

органолептической экспертизы, что исключало необъективность при вынесении вердикта по итогам конкурсных процедур.

На дегустации работали и независимые наблюдатели: второй этап конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» освещали журналисты программы «Вести Санкт-Петербург» телеканала «Россия-1».

ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ МОЖНО ПОКУПАТЬ

Увы, далеко не все образцы, прошедшие лабораторный кон-



Мёд тягучий – значит, настоящий!

троль, смогли преодолеть строгий дегустационный отбор в рамках второго этапа конкурса, в ходе которого оценивались внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция образцов, а также информация на потребительской упаковке.

Эксперты отметили, что, к сожалению, не всегда наименование продукта соответствует его составу, а включение в состав стабилизаторов и ароматизаторов способно испортить впечатление от продукта, заявленного как натуральный. Это в первую очередь касается молочной группы. Колбасные изделия также вызвали замечания экспертов. В некоторых образцах полусухих колбас специалисты отметили несбалансированный вкус и дефекты консистенции. Все замечания стали основанием для снижения баллов.

После обработки всех дегустационных листов экспертный совет определит победителей конкур-

са «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», которые будут объявлены 18 сентября на 35-й Международной агропромышленной выставке «Агрорусь» в КВЦ «ЭКСПОФОРУМ».

Изготовителям товаров-лауреатов будет дано право маркировать продукцию, победившую в конкурсе, знаком отличия «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

Однако в этом случае она должна быть готова к инспекционным лабораторным испытаниям, которые «Общественный контроль» вправе проводить в течение всего срока использования знака на упаковке товара-победителя. Если в ходе инспекционного контроля будут обнаружены нарушения по качеству, право использования знака «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» будет приостановлено, а маркированная им продукция будет отозвана из торговой сети.

Владислав МЕЛЬНИК
Фото: Анна ШЕВАРДИНА



ЛОЖКА ЗДОРОВЬЯ: КАЧЕСТВО, КОТОРОЕ МОЖНО ИЗМЕРИТЬ

Забота о здоровье начинается с этикетки. Бренд «Ложка здоровья» – молодой, но уже успел завоевать сердца покупателей. Ведь он создаёт только натуральные продукты без сахара с высокими показателями качества, подтверждёнными лабораторно. Товары под этой маркой, как правило, предпочитают люди, которые следят за своей фигурой и к выбору питания относятся осознанно.

Покупателям нравится, что на каждой баночке указано количество «ложек здоровья». Это помогает им легко рассчитать норму потребления. На этикетках варенья и джемов дополнительно приводится калорийность на одну ложку.

МЁД ОПЕРЕЖАЕТ ГОСТ

В линейке мёда «Ложка здоровья» – элитные и редкие сорта: гречишный, дягилевый, липовый, шалфейный. Эти продукты опережают требования ГОСТа по диастазному числу, содержанию пыльцевых зёрен определяющего медоноса и пролину.

- Диастазное число – показатель ферментативной активности мёда. Чем оно выше, тем больше в мёде полезных ферментов и тем выше его качество.
- Пролин – аминокислота, по которой оценивают натуральность мёда. Высокое содержание пролина гарантирует, что мёд не разбавлен сахарным сиропом.

Сорт мёда	Ключевые показатели	Три главные пользы
Гречишный «Алтайская крепость»	Диастаза 33,8 ед. Готе (норма «не менее 8 ед. Готе»); пыльца гречихи более 40% (норма «не менее 30%»)	1) Укрепление организма 2) Тонус и энергия 3) Натуральный источник микроэлементов
Дягилевый «Эликсир Алтая»	Диастаза 32,2 ед. Готе; пыльца дягиля 82% (ГОСТом не нормируется)	1) Здоровое дыхание 2) Иммуитет 3) Натуральный источник антиоксидантов
Липовый «Иммуитет Башкирии»	Пролин 338,3 мг/кг (норма «не менее 180 мг/кг»); пыльца липы 62% (норма «не менее 30%»)	1) В сезон простуд 2) Для поддержания сил 3) Натуральный источник фитонцидов
Шалфейный «Дыхание Башкирии»	Диастаза 18,8 ед. Готе (норма «не менее 8 ед. Готе»), пролин 511 мг/кг (норма «не менее 180 мг/кг»)	1) Лёгкое дыхание 2) Тонус и иммуитет 3) Крепкий сон

СЛОВО - ТЕХНОЛОГУ

«Мы не идём по пути удешевления. Наш мёд имеет диастазное число 33,8 – это в 4 раза выше нормы ГОСТа. А в джемах и в вареньях без сахара мы первыми в сегменте начали использовать тандем топинамбура и монк-фрукта, чтобы снизить калорийность и гликемический индекс без потери вкуса. Качество – это не громкие слова, это цифры в протоколах испытаний».

Сергей Гранько
главный технолог ТМ «Ложка здоровья»

ВАРЕНЬЯ И ДЖЕМЫ БЕЗ САХАРА

Вместо сахара – сироп топинамбура + концентрированный сок монк-фрукта (а для варенья из малины и черники – сироп агавы с монк-фруктом). Продукты содержат только природные сахара.

Что такое монк-фрукт?

Это уникальный сладкий плод с полезными свойствами, природный антиоксидант. «Монашеский фрукт» («Ло ханьго») – травянистое растение из семейства тыквенных. Произрастает на юге Китая. Экстракт из высушенных плодов в 200 раз слаще сахара.

ЧТО ПОЛУЧАЕТ ПОТРЕБИТЕЛЬ:

- 100% натуральный продукт из отборных ягод, фруктов и свежих цитрусовых.
 - Калорийность ниже на 20–40% по сравнению с вареньем/джемом с сахаром.
 - Более низкий гликемический индекс – в 2 раза (инулин – природный пребиотик).
 - Без вздутия и побочных эффектов, характерных для многих сахарозаменителей.
 - Натуральный подсластитель сохраняет аромат и натуральный цвет ягод, придаёт дополнительную приятную вкусовую ноту.
- Вкусы варенья: абрикос, вишня, клубника, малина, черника.
Джемы: клубника, персик-манго, апельсин-лимон-имбирь, апельсин-манго.

ПРИЗНАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛОВ

Варенье абрикосовое ТМ «Ложка здоровья» получило серебряную медаль на ПРОДЭКСПО 2025 в конкурсе «Инновационный продукт» в номинации «Инновации в составе продукта».

«Ложка здоровья» – это выше ГОСТа и больше пользы. Удобная фасовка, понятные метрики «ложек здоровья» и стабильно высокое качество делают правильный выбор простым. Без компромиссов. Только польза.

www.c-project.ru

СиПроджект

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

МЁД: В БОЛЬШИНСТВЕ ПРОВЕРЕННЫХ ОБРАЗЦОВ ВЫЯВЛЕНЫ НАРУШЕНИЯ

В этом году в России впервые образована Хартия добросовестных участников рынка мёда. Первыми Хартию подписали Ассоциация производителей и поставщиков продовольственных товаров («Руспрод-союз»), «Роскачество» и X5 Group. Как отметили в «Роскачестве», после вступления в силу поправок в закон о пчеловодстве (с 1 сентября 2024 г.) производители стали чаще соблюдать требования стандартов, усилили лабораторный контроль, однако фальсификат продолжает находиться на полках супермаркетов. В частности, специалисты фиксируют подмену ботанического происхождения мёда, недостоверную маркировку и технологические нарушения при производстве популярного продукта.

Накануне Медового Спаса «Общественный контроль» решил выяснить, насколько изменилась ситуация с качеством мёда в магазинах Петербурга по сравнению с прошлым годом. Напомним, что по итогам предыдущей экспертизы обязательным требованиям ГОСТа и Технических регламентов не отвечали шесть образцов из десяти проверенных.

Проверка качества, проведенная в этом году на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ») и испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» (СПб ГБУ «ЦСРПР»), подтвердила: некоторые изготовители и продавцы по-прежнему продолжают вводить потребителей в заблуждение, выдавая суррогат, изготовленный на фруктозно-глюкозном сиропе, за натуральный мёд.

Согласно результатам исследований, шесть из десяти проверенных образцов мёда не соответствуют требованиям ГОСТа и Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», причем в одном образце под частной маркой торговой сети «Лента» было выявлено превышение допустимого количества гидроксиметилфурфурола – токсичного вещества, которое относят к потенциально возможным канцерогенам.

ПОЛЬЗА МЁДА – В ДИАСТАЗЕ

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

Согласно требованиям государственных стандартов, диастазное число в мёде должно быть в среднем около 8 единиц Готе. Минимальная норма зависит от медоноса. В акациевом мёде диастазы меньше (5 ед. Готе), в липовом – 11 ед. Готе, а в гречишном еще больше – 18 ед. Готе. Диастаза (ее еще называют «амилаза») – это

фермент, расщепляющий сахара, сахарозу на фруктозу и глюкозу.

Диастазное число – основной показатель натуральности и зрелости мёда. Чем он выше, тем качественнее мёд. Диастаза мёда, или ферментативная активность, – это показатель способности ферментов расщеплять крахмал, при котором определяются натуральность и степень «зрелости» продукта. Если ферментов будет мало, то диастаза, а значит, и степень полезности мёда, окажется низкой.

МЁД, ДА НЕ ТОТ!

Согласно результатам исследований Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ», один образец мёда имел диастазное число ниже требований ГОСТа, что свидетельствует о его фальсификации.

Так, диастазное число «мёда монофлорного гречишного» ТМ «Лента» (ИП Бондаренко Н. В.,

Краснодарский край), сделанного по ГОСТ 31766–2022 и приобретенного в магазине «Лента» по цене 403 руб./кг, оказалось в одном случае менее 3 ед. Готе, в другом – менее 8,6 ед. Готе при норме «не менее 18 ед. Готе».

– Низкое диастазное число в гречишном мёде говорит о том, что он, скорее всего, разбавлен более дешевыми сортами мёда – например, подсолнечниковым, – комментирует председатель СПБ ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий.

Почетный член Всемирной организации пчеловодческих объединений «Апимондия», кандидат экологических наук Арнольд Бутов

отмечает, что низкое диастазное число говорит о нарушении условий производства мёда. Например, пчелы, вместо того чтобы собирать нектар с растений, кормились сахаром – иногда пчеловоды практикуют такой способ получения продукта, особенно в сезоны, когда неблагоприятные климатические условия не позволяют пасечнику вовремя выпустить пчел на поля для сбора нектара.

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

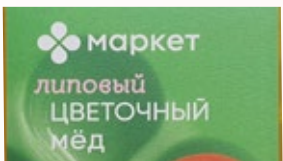
дым. Фасовать на продажу подобный мёд очень непросто. Вот переработчики и начинают его греть, забывая о том, что все витамины и полезные ферменты разрушаются при температуре 40 °С.

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

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

Согласно требованиям ГОСТа, содержание этого токсичного вещества в мёде не должно превышать 25 мг/кг. Экспертиза показала, что в мёде ТМ «Лента» количество гидроксиметилфурфурола превысило допустимый уровень почти на 80% и составило 44,4 мг/кг.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЁДА НАТУРАЛЬНОГО ГОСТ, ТР ТС 022/2011



Наименование продукта	Мёд натуральный цветочный монофлорный «Липовый» ТМ «Маркет перекресток»	Мёд натуральный цветочный разнотравье с гречихой ТМ «Лесные угодья»	Мёд натуральный цветочный. Пчелиный мёд «Янтарный подсолнух» ТМ «Абрико»	Мёд натуральный цветочный ТМ «Медовая долина»	Мёд натуральный цветочный фасованный: разнотравье. Фермерский продукт	Мёд натуральный цветочный разнотравье
Производитель	ООО «Пчельник», Московская обл.	ООО «Си-Продукт», Тверская обл.	ООО «ИРГА Про», г. Нижний Новгород	ООО «Медовая долина», Московская обл.	ООО «Медовый дом», Новгородская обл.	ООО ПК «Мастер Мёда», Ленинградская обл.
Дата изготовления	19.02.2026	24.03.2026	30.03.2026	20.03.2026	22.02.2026	05.03.2026
Нормативный документ	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017	ГОСТ 19792-2017
Масса, количество образцов	1 шт. x 350 г	1 шт. x 700 г	2 шт. x 500 г	3 шт. x 150 г	1 шт. x 1000 г	1 шт. x 500 г
Цена за 1 кг, руб.	1143,00	437,00	374,00	340,00	300,00	300,00
Место закупки	АО «ТД Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), ул. Васи Алексеева, д. 4, стр. 1	ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А	АО «Дикси Юг», ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	АО «Дикси Юг», ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	ООО «О'КЕЙ», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А
Диастазное число мёда, ед. Готе (Норма/Результат)	Не менее 8,0 / 13,9±1,5	Не менее 8,0 / 13,2±1,5	Не менее 8,0 / 17,1±1,9	Не менее 8,0 / 13,3±1,5	Не менее 8,0 / 19,1±2,1	Не менее 8,0 / 26,9±1,9
Массовая доля пролина, мг/кг (Норма/Результат)	Не менее 180,0 / 287,61±25,88	Не менее 180,0 / 238,25±21,44	Не менее 180,0 / 260,50±23,45	Не менее 180,0 / 273,54±24,62	Не менее 180,0 / 368,4±33,16	Не менее 180,0 / 102,91±9,26
ГМФ (гидроксиметилфурфурол), мг/кг (норма не более 25 мг/кг)	Менее 25	Менее 25	Менее 25	Менее 25	Менее 25	Менее 25
Соответствие ГОСТу, ТР ТС 022/2011*	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке (слова «фермерский продукт» вводят в заблуждение)	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТу по м.д. пролина

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

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

Продукция от ИП Бондаренко Н.В. ежегодно попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в ходе экспертизы 2023 г., проведенной на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург, мёд натуральный цветочный ТМ «О'КЕЙ Daily» (ГОСТ 19792–2017) был признан открывенным фальсификатом: диастазное число образца оказалось менее 3 ед. Готе.

В прошлом году на полках торговой сети «О'КЕЙ» под торговой маркой «О'КЕЙ Daily» был обнаружен лукавый продукт от ИП Бондаренко Н.В., своей маркировкой вводящий потребителей в заблуждение. Так, на этикетке крупным шрифтом было указано «Мёд цветочный», а ниже еле заметным шрифтом – «Медовое лакомство: Мёд цветочный». В то же время в кассовом чеке было указано, что потребитель покупает не «Мёд цветочный», а... «медовый продукт».

– Обращаю внимание, что некачественный мёд ИП Бондаренко Н.В. с низким диастазным числом и повышенным содержанием гидроксиметилфурфурола изготовлен под собственной маркой торговой сети «Лента», – объясняет Всеволод Вишневецкий. – Марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством. Изготовитель может поставить на полку магазина под собственной маркой свою продукцию только в одном случае: если сократит собственные издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену торговой сети. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить себестоимость исходного сырья. Поэтому «Общественный контроль» рекомендует выбирать мёд не под собственными марками торговых сетей, а под брендами самих изготовителей. Пусть такая продукция будет дороже на 10–15%, но зато гарантия его соответствия обязательным требованиям значительно выше.

ОПАСНОСТЬ
ГИДРОКСИМЕТИЛФУРФУРОЛА

Гидроксиметилфурфурол является промежуточным продуктом в реакциях разложения моносахаридов, содержащихся в инвертном сахаре, и значительно ухудшает качество пищевых продуктов. Он легко образуется при разложении моносахаридов в кислой среде. Многие продовольственные товары подкрашиваются продуктами разрушения сахаров – например, жженым сахаром. Речь идет, в частности, о коньяке, бренди, кока-коле, пепси-коле и других напитках, в которых обнаруживается высокое содержание 5-гидроксиметилфурфурола.

Так как гидроксиметилфурфурол образуется при разложении сахаров, по его концентрации можно судить о качестве сахаросодержащих продуктов – например, определить качество мёда. Содержание гидроксиметилфурфурола является одним из критериев для установления сроков хранения пчелиного мёда и для выявления его фальсификатов.

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

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

СУРРОГАТ ПОД ВИДОМ МЁДА

Еще один признак фальсификации мёда – несоответствие нормам по содержанию пролина. Эта аминокислота является важным показателем натуральности продукта. Ее привносят пчелы в составе своих ферментов. Если мёд отобран незрелым или при его получении использовали сахарную подкормку, то содержание пролина в нем очень низкое. Низкий уровень пролина означает, что мёд, вероятно, фальсифицирован добавлением сахара либо продукт был перегрет.

В продукции по ГОСТ 19792–2017 количество пролина должно быть не менее 180 мг/кг. Для продукции, изготовленной по ГОСТ 31766–2012, содержание пролина зависит от вида мёда: не менее 190 мг/кг – для гречишного; не менее 180 мг/кг – для липового и акациевого; не менее 250 мг/кг – для подсолнечникового; не менее 300 мг/кг – для каштанового.

На этот раз низкое содержание пролина было обнаружено в двух образцах мёда. В мёде натуральном цветочном «Разнотравье», ГОСТ 19792–2017 (ООО ПК «Мастер Мёда», Ленинградская обл.), приобретенном в «Ленте» по цене 300 руб./кг, содержание пролина составило 102,91 мг/кг, а в мёде натуральном цветочном полифлорном «Мёд луговой», ГОСТ 19792–2017 (ООО «ТД «Интеграция», г. Санкт-Петербург) из магазина «Сезон» по цене 471 руб./кг – 114,18 мг/кг,

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ



В мёде не допускаются признаки брожения, которые могут возникнуть из-за большого количества влаги. Забродивший мёд легко отличить по более жидкой консистенции, по наличию пузырьков, неприятному запаху.

Рекомендуемый срок хранения натурального мёда в герметично закупоренной таре – два года с даты упаковки. Температура хранения мёда – не выше 20 °С. Недопустимо хранить мёд при высокой температуре и тем более замораживать, так как при этом снижаются полезные свойства продукта.

При покупке мёда обращайте внимание на дату производства, на срок годности и на медонос, с которого он был собран. Также визуально оцените мёд: натуральный мёд должен быть однородным и по цвету, и по консистенции, он не должен быть расслоившимся, так как это признак отделения мёда и водяной взвеси.

что значительно ниже нормы, предусмотренной государственным стандартом.

Продукция от ООО «ТД «Интеграция» также нередко оказывается в черном списке «Общественного контроля». Так, по итогам проверки 2019 г. в мёде натуральном цветочном ТМ «Липовый цвет» диастазное число составило 6,89 ед. Готе вместо 8, согласно требованиям ГОСТа. А по результатам экспертизы прошлого года диастазное число в мёде натуральном цветочном ТМ «Липовый цвет» оказалось менее 3 ед. Готе. Кроме того, образец не соответствовал требованиям государственного стандарта по содержанию пролина, массовая доля которого составила всего 124,94 мг/кг вместо нормы «не менее 180 мг/кг».

«МЁД» ИЛИ
«ИЗДЕЛИЕ МЕДОВОЕ»?

Который год подряд вводит в заблуждение потребителей и торговая сеть «Семишагофф», реализуя «медовое изделие» под видом мёда.

Так, в очередной раз на полках магазина было обнаружено «Изделие медовое: “мёд” цветочный сбор», что указано на этикетке мелким шрифтом. При этом изготовитель лукавого продукта, сделанного по техническим условиям, ООО ПК «МР» (Московская обл.) крупным шрифтом заявляет, что в банке находится «Мёд цветочный сбор».

– Указание на этикетке взаимноисключающих названий продукта «мёд» и «изделие медовое» противоречит требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», – продолжает Всеволод Вишневецкий. – Согласно п. 4.3 документа, наименование продовольственного товара, указываемое в маркировке, должно позволять относить его к пищевой продукции, достоверно ее характеризовать и давать возможность отличать ее от другой пищевой продукции.

На этой же полке в магазине «Семишагофф» было обнаружено еще одно «изделие медовое», замаскированное под мёд: «Изделие медовое: “мёд” цветочный сбор» ТМ «Медовая деревня», изготовленное по СТО 95716273–001–2023 ООО «Прополис» (Воронежская обл.).

– Продукт мёдом не является, поскольку в составе указана патока крахмально-карамельная, – объясняет Всеволод Вишневецкий. – В то же время в кассовом чеке продукт указан как «Мёд переработанный цветочный», что вводит потребителей в заблуждение. На этикетке продукта и кассовом чеке указаны разные наименования, это противоречит требованиям закона «О защите прав потребителей».

«ФЕРМЕРСКИЙ ПРОДУКТ»
ВВОДИТ В ЗАБЛУЖДЕНИЕ

В ходе рейда в гипермаркете «О'КЕЙ» был обнаружен «Мёд натуральный цветочный фасованный: разнотравье», ГОСТ 19792–2017 (ООО «Медовый дом», Новгородская обл.). «Общественный контроль» он заинтересовал не только низкой ценой (300 руб./кг), но и надписью «Фермерский продукт». Эта надпись, судя по ин-

формации на этикетке, вводит потребителей в заблуждение, поскольку продукт выработан не крестьянско-фермерским хозяйством (КФХ), а промышленным способом ООО «Медовый дом».

– Информация о фермерском происхождении мёда на этикетке отсутствует – значит, надпись «Фермерский продукт» на упаковке неправомерна, – уточняет Всеволод Вишневецкий.

Согласно исследованиям Роскачества, продукция ООО «Медовый дом» не только вводит потребителей в заблуждение недостоверной маркировкой, но и является фальсифицированной.

Так, на протяжении ряда лет продукция ООО «Медовый дом» не соответствует требованиям ГОСТа по показателю «соотношение фруктозы и глюкозы», что свидетельствует о фальсификации мёда сахарно-глюкозным сиропом.

По фактам выявления в обороте фальсифицированной продукции изготовителя ООО «Медовый дом», а также в связи с неоднократными грубыми нарушениями обязательных требований при производстве продукции пчеловодства Роскачеством подготовлены материалы для направления в Генеральную прокуратуру с целью принятия мер прокурорского реагирования.

ПОДДЕЛЬНЫЙ МЁД ОСТАЕТСЯ
НА ПРИЛАВКАХ

Как сообщили в Роспотребнадзоре, предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований направлены изготовителям ИП Бондаренко Н.В., ООО «Прополис», ООО ПК «МР», ООО ПК «Мастер Мёда» и ООО «ТД «Интеграция», а также магазинам «Лента», «Сезон» и «Семишагофф».

Объявлено предостережение и ООО «Медовый дом», разместившему на этикетке мёда надпись «Фермерский продукт». Такое решение приняло Управление Роспотребнадзора по Новгородской области, указав, что по действующему законодательству фермерские продукты могут выпускать только сельхозпроизводители, относящиеся к субъектам малого бизнеса. Согласно Единому реестру субъектов малого и среднего предпринимательства, ООО «Медовый дом» отнесено к категории «среднее предприятие», поэтому, заключили в ведомстве, отнесение мёда к фермерской продукции является недостоверной информацией, вводящей в заблуждение потребителей, и нарушением требований технических регламентов, а также закона «О защите прав потребителей».

Однако с таким вердиктом не согласились коллеги из Межрегионального управления Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области, отказавшись выносить предостережение продавцу мёда – гипермаркету «О'КЕЙ». Свое решение питерский Роспотребнадзор обосновал тем, что «термин “фермерский” отсутствует в технических регламентах Таможенного союза, государственных стандартах и не классифицирует пищевую продукцию».

Продолжение на стр. 8



Мёд натуральный цветочный полифлорный. Мёд луговой	Изделие медовое: «мёд» цветочный сбор» ТМ «Медовая деревня»	Изделие медовое: «мёд» цветочный сбор	Мёд монофлорный гречишный ТМ «Лента»
ООО «ТД «Интеграция», г. Санкт-Петербург	ООО «Прополис», Воронежская обл.	ООО ПК «МР», Московская обл.	ИП Бондаренко Н.В., Краснодарский край
11.03.2026	29.01.2026	12.02.2026	02.04.2026
ГОСТ 19792-2017	СТО 95716273-001-2023	ТУ 10.89.19-001-37540582-2021	ГОСТ 31766-2022
1 шт. x 680 г	1 шт. x 500 г	1 шт. x 350 г	1 шт. x 700 г
471,00	280,00	257,00	403,00
ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д.30	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А	ООО «Лента», Таллинское шоссе, д. 159, лит. А
Не менее 8,0 / 39,3±2,8	Без испытаний	Без испытаний	Не менее 18,0 / 8,6±0,9
Не менее 180,0 / 114,18±10,28	Без испытаний	Без испытаний	Не менее 190,0 / 190,4±17,14
Менее 25	Без испытаний	Без испытаний	44,4
ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ по м.д. пролина	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке (продукт мёдом не является, поскольку в составе указана патока крахмально-карамельная)	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по маркировке (продукт мёдом не является, так как в составе указан глюкозно-фруктозный сироп)	ФАЛЬСИФИКАТ. НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТУ по диастазному числу и массовой доле ГМФ

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

МЁД: В БОЛЬШИНСТВЕ ПРОВЕРЕННЫХ ОБРАЗЦОВ ВЫЯВЛЕНЫ НАРУШЕНИЯ

Продолжение.
Начало на стр. 6

Таким образом, заключили специалисты Управления, «вынесенное на этикетку название: “мёд натуральный цветочный фасованный: разнотравье” “фермерский продукт” может включать наименование пищевой продукции “мёд” и придуманное название “фермерский продукт”, включенное в наименование. Исходя из вышеизложенного, маркировка продукции “Мёд натуральный цветочный фасованный: разнотравье. Фермерский продукт” (ГОСТ 19792–2017) изготовителя ООО “Медовый дом” не нарушает требований п. 4.3, п. 4.12 статьи 4 Технического регламента ТС 022/2011 “Пищевая продукция в части ее маркировки”».

Как видим, специалисты обоих Территориальных управлений Роспотребнадзора при оценке этикетки мёда ООО «Медовый дом» ссылаются на одни и те же Технические регламенты, однако выводы делают противоположные. Прямо как в известной поговорке: «Закон что дышло...»

В свою очередь, Россельхознадзор, отрабатывая сигнал «Общественного контроля», произвел отбор проб продукции ИП Бондаренко Н.В. и выявил несоответствия. По результатам проведенных надзорных мероприятий «в отношении ИП Бондаренко Н.В. осуществлено аннулирование ветеринарной сопроводительной документации на партию продукции, не соответствующей установленным требованиям, а также объявлено предостережение». Кроме того, предостережение объявлено ООО «ТД «Интеграция». В отношении ООО «Прополис» Россельхознадзор мер принять не смог, поскольку «Изделие медовое: “мёд” цветочный сбор» декларируется по коду ТН ВЭД ЕАЭС 1702 «Прочие сахара... искусственный мёд, смешанный или не смешанный ЧС натуральным мёдом».

– Ответ ведомства указывает на то, что в российском законодательстве до сих пор нет прямого запрета на использование наименования «Мёд» на этикетке суррогата, изготовленного искусственным способом, – комментирует Всеволод Вишневецкий. – Несмотря на меры, принимаемые надзорными органами, поддельный мёд не убрал с прилавков, поэтому его любителям не стоит полагаться на обозначение «ГОСТ» и верить сопроводительным документам. Внимательно изучайте результаты экспертиз «Общественного контроля» и не дайте себя обмануть.

Согласно результатам исследования качества мёда, обязательным требованиям нормативных документов соответствовали только четыре образца из десяти проверенных. Это мёд натуральный цветочный «Янтарный подсолнух» ТМ «Абрико» (ООО «ИРГА Про», г. Нижний Новгород) по цене 374 руб./кг, мёд натуральный цветочный ТМ «Медовая долина» (ООО «Медовая долина», Московская обл.) по цене

340 руб./кг, мёд натуральный цветочный монофлорный «Липовый» ТМ «Маркет перекресток» (ООО «Пчельник», Московская обл.) по цене 1143 руб./кг и мёд натуральный цветочный разнотравье с гречихой ТМ «Лесные уголья» (ООО «Си-Продукт», Тверская обл.) по цене 437 руб./кг.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно результатам исследования качества мёда, обязательным требованиям нормативных документов соответствовали только четыре образца из десяти проверенных. Это мёд натуральный цветочный «Янтарный подсолнух» ТМ «Абрико» (ООО «ИРГА Про», г. Нижний Новгород) по цене 374 руб./кг, мёд натуральный цветочный ТМ «Медовая долина» (ООО «Медовая долина», Московская обл.) по цене

340 руб./кг, мёд натуральный цветочный монофлорный «Липовый» ТМ «Маркет перекресток» (ООО «Пчельник», Московская обл.) по цене 1143 руб./кг и мёд натуральный цветочный разнотравье с гречихой ТМ «Лесные уголья» (ООО «Си-Продукт», Тверская обл.) по цене 437 руб./кг.

КАК ВЫБРАТЬ КАЧЕСТВЕННЫЙ МЁД

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

У пчеловодов, которые занимаются выработкой мёда, должна быть

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

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

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

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

Кирилл ОРЛОВ



Осторожно, это не мёд!

КУЛИНАРНАЯ ШКОЛА

Курица на Медовый Спас к вашему столу!

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

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



ПОПРОБУЙ КУРИЦУ В МЕДУ!

Для приготовления блюда понадобятся следующие ингредиенты:

- 1 кг куриных ножек или крыльев ТМ «Санкт-Петербургская куриная компания»;
- 2 ст. ложки мёда;
- 2 ст. ложки соевого соуса;
- 3 ст. ложки оливкового масла;
- 2 зубчика чеснока;
- 1 ч. ложка горчицы;
- 1 ч. ложка паприки;

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

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

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

Куриные ножки или крылья промойте и обсушите бумажными полотенцами. Поместите курицу в глубокую миску и залейте подготовленным маринадом. Перемешайте курицу так, чтобы каждый кусок был полностью покрыт маринадом. Оставьте мариноваться на 30 минут при комнатной температуре, а лучше – на несколько часов в холодильнике, чтобы курица впитала все ароматы.

Разогрейте духовку до 180°C. Выложите курицу на противень или в форму для запекания, застеленную пергаментной бумагой или смазанную маслом. Полейте куски курицы оставшимся маринадом. Отправьте противень в духовку и запекайте курицу около 45–50 минут, периодически поливая ее выделившимся соком. В последние 10 минут можно увеличить температуру до 200°C или включить режим гриля, чтобы курица приобрела золотистую карамелизированную корочку.

Готовую курицу достаньте из духовки и дайте ей немного остыть перед подачей. Украсьте блюдо свежими травами, такими как тимьян или розмарин, для дополнительного аромата. Подавайте курицу с гарниром на ваш выбор: отлично подойдут рис, овощи или картофельное пюре.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Выбирайте для маринада жидкий мёд, чтобы его было легче смешивать



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

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

Приятного аппетита!

Алиса САВЕЛЬЕВА



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

сделано в петербурге

В детстве мир каждого из нас делился на две части: там, за окном, с его шумом и заботами, и здесь – на кухне у бабушки. Это место, где время текло иначе, где пахло жареной картошкой, запеченной курицей, родным домом. Сегодня, в эпоху скоростей и доставок, мы всё чаще забываем, что уют в доме и связь поколений – не абстрактные понятия, а еда – это особый язык, на котором говорят, в том числе и о любви. И главными носителями этого языка всегда были наши бабушки.

связь поколений

Вклад бабушек в домашний быт и кулинарное мастерство невозможно переоценить. Зачастую они становились хранительницами целых пластов истории, записывая свои рецепты в старые тетради, передавая их из уст в уста как самые дорогие семейные реликвии. Их старания навсегда отпечатались в памяти потомков, а иногда – и в истории страны.

Вспомним легендарную Арину Родионовну, няню Александра Сергеевича Пушкина. Мы знаем ее как сказительницу, но ведь она была и полноправной хозяйкой быта опального поэта. Именно она создавала тот самый «русский дух», где «пахнет пирогами». В ее руках любая простая похлебка становилась сытной – с куриной грудкой для легкости или с варено-копченными ребрышками для наваристости, когда поэту требовалось согреться после долгой прогулки. Пушкин не раз писал друзьям, что забота няни и ее умение подать горячее блюдо в промозглые вечера спасали от тоски. Она была не просто няней,

а бабушкой по духу, чей образ навсегда остался символом тихой, сытой пристани.

«ОБЕД ДЛЯ ЛЬВА»

Софья Андреевна Толстая, жена Льва Николаевича, – бабушка двадцати пяти внуков. В то время как граф создавал замысел очередного шедевра мировой литературы, она переписывала «Войну и мир» набело, параллельно занимаясь почти всем бытом в доме. Это был ежедневный подвиг. До сих пор сохранился и переиздается ее труд «Кулинарная книга. Обед для Льва», в котором собраны рецепты 162 блюд. Бабушки такого склада, как Софья Андреевна, создали тот самый канон, по которому накормить путника было священным долгом, а стряпня могла занимать по восемнадцать часов в сутки.

МЯСОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЕ
ПРЕДПРИЯТИЕ

АнКом

связь поколений –
наша миссия!

«ДЕТЕЙ КОРМИТЬ ПРОСТО!»

Ответственной бабушкой можно назвать и Екатерину Великую. Императрица сама не стояла у печи, но, как свидетельствуют архивы, контролировала питание своих внуков. Ее личные письма к Николаю Салтыкову, воспитателю будущего императора Александра I и его брата Константина, – это настоящие трактаты по диетологии. Она строго регламентировала быт: «Детей не кутать, кормить просто, бульоны варить без кореньев, чтобы не раздражать желудок, мясо подавать непережаренным». При этом в записях Екатерины II упоминается, что для навары лучше брать свиную грудку или окорок, а для детского стола – нежную куриную грудку самого высокого качества. Великая императрица, по сути, следила за качеством того, что мы сегодня назвали бы «детским питанием», доказывая, что забота о животах наследников – дело государственной важности.

БАБУШКАМ НУЖЕН ОТДЫХ!

Глядя на все это, мы понимаем, что за каждым приготовленным завтраком, обедом и ужином стоят огромный труд, терпение и время. А наши любимые бабушки, как и все мы, иногда хотят немного отдыха.



Они заслужили право не стоять у плиты, как раньше, сутки напролет.

Именно здесь, в точке пересечения высоких стандартов домашней кухни и уважения к возрасту, на сцену выходят современные технологии, которые помогают сохранить домашний уют и при этом сэкономить свое время. Теперь у бабушек есть возможность больше времени уделять самим себе, а также проводить его с нами, с внуками, за душевным разговором, совместным просмотром фильмов, настольными играми и, конечно, за семейной трапезой или чаепитием.

СОХРАНЯЯ ТРАДИЦИИ

Благодаря продукции петербургской мясоперерабатывающей компании «АНКОМ», которая вот уже 30 лет выпускает разнообразные и вкусные мясные деликатесы и колбасы высокого качества, жизнь многих бабушек стала более свободной, счастливой и комфортной.

«АНКОМ» всегда думает о своих покупателях. Теперь бабушкам не надо тратить часы, чтобы порадовать внуков вкуснейшим праздничным ужином или простым домашним обедом. «АНКОМ» – это возможность подарить бабушке больше свободного времени. Времени, которое она проведет не у плиты, а рядом с вами.

Если Софья Андреевна Толстая тратила полжизни на варку бульонов и перекручивание мяса для многочисленных внуков, то современная бабушка может выбрать в линейке «АНКОМ» уже готовый окорок или крылышки, добавить свой секретный соус – и вкус будет «как в детстве». Потому что «АНКОМ» уважает традиции так же трепетно, как и заботится о будущем.

В ассортименте компании – более четырехсот наименований колбасных изделий и мясных деликатесов, среди которых нежный карбонад и грудинка, привычные сосиски и вареная колбаса, ароматный свиной окорок, сочная куриная грудка и крылышки для быстрого ужина, ну и, конечно, те самые варено-копченые ребрышки. Все продукты созданы из натурального сырья, с соблюдением традиционных технологий.

Продукция «АНКОМ» представлена 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.ancom.spb.ru в разделе «Где купить» (ancom.spb.ru/gde-kupit) или по qr-коду, расположенному справа.

Даниил
КРЫЛОВ



мясные консервы

ЧТО МНЕ ДОЖДЬ, ЧТО МНЕ ЗНОЙ,
КОГДА МОЯ ТУШЕНОЧКА СО МНОЙ!



Август – отличный сезон для рыбалки. Любители этого вида отдыха знают, что тщательная подготовка – это практически 90% успеха и обретение истинного удовольствия от процесса. И речь идет не только о снастях, прикормке и спецодежде, но и о надежном «топливе» для вашего желудка – мясных консервах высокого качества.



Отправляясь на природу, не забудьте прихватить с собой несколько баночек отличных мясных консервов ТМ «Честный продукт». Причем можно взять не только традиционные говядину или свинину, но также баранину, конину или мясо индеек в собственном соку. Консервы производятся из охлажденного мяса высшего сорта. В их составе только натуральные ингредиенты. Высокое качество продукции не раз подтверждалось результатами независимых экспертиз.

Консервы с готовым тушеным мясом незаменимы в полевых условиях. Опытные рыболовы и охотники, отправляясь в многодневный поход, обязательно берут с собой несколько банок тушенки. Ведь она выручит даже тогда, когда нет возможности развести огонь: вскрыл банку, выложил кусочек мяса на хлеб – и бутерброд готов! Ну а если вы решили развести костер, то можете приготовить огромное разнообразие вкусных и сытных блюд с мясной тушенкой!

ПОПРОБУЙТЕ НЕСКОЛЬКО РЕЦЕПТОВ ОТ ТМ «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ»:

ГОРОХОВЫЙ СУП С ТУШЕНОЙ ГОВЯДИНОЙ



Ингредиенты: 1 банка тушеной говядины ТМ «Честный продукт» (325 г), 1 банка зеленого горошка, 3 крупных картофеля, 1 крупная морковь, 1 крупная головка репчатого лука, зелень, черный молотый перец и соль по вкусу.

Чистим овощи. Картофель нарезаем кубиками, морковь – колечками. Опускаем овощи в кастрюлю с кипящей водой. Варим 5 минут. Чистим и режем кольцами репчатый лук, опускаем в суп. Тушеную говядину нарезаем маленькими кусочками и добавляем в кастрюлю. Открываем банку с зеленым горошком, сливаем воду, горошек кладем в суп. Варим еще 5 минут. Добавляем нарезанную зелень, соль и перец по вкусу. Снимаем с огня и даем настояться супу 10 минут.

КАРТОФЕЛЬ С ТУШЕНКОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ

Ингредиенты: 8–10 клубней картофеля, 1 банка тушеной свинины ТМ «Честный продукт» (325 г), 1 луковица, 1 морковь, соль, перец, любая зелень (зеленый лук, петрушка, укроп), приправы.

Чистим картошку, нарезаем кубиками. Морковь чистим, режем соломкой. Шинкуем лук. Кладем овощи в кастрюлю с небольшим количеством кипящей воды. Когда картошка будет почти готова, добавляем тушеную свинину из банки. Пробуем на вкус, добавляем соль с учетом того, что тушенка уже соленая. Варим еще минут семь. В конце приготовления добавляем свежую или сухую зелень, по желанию – приправы.



КАША ГРЕЧНЕВАЯ С ТУШЕНКОЙ



Ингредиенты: 1 банка тушеной говядины ТМ «Честный продукт» (325 г), 150 г гречневой крупы, 1 средняя головка репчатого лука, укроп, петрушка, соль, черный молотый перец по вкусу.

Отберите из гречки мусор, если он есть, затем хорошо промойте крупу в холодной воде до тех пор, пока вода не станет прозрачной. Промытую гречку положите в кастрюлю (или котелок), залейте водой, посолите и поставьте на медленный огонь. За 10 минут до готовности каши добавьте к ней мелко нарезанную луковицу. Кусочки тушенки измельчите и положите в кастрюлю с блюдом. Когда вода испарится, кастрюлю снимите с огня. Добавьте в кашу мелко порубленную зелень, черный молотый перец. Дайте блюду настояться минут десять.

Елена ОЛЕНИНА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«Краковская» колбаса заметно выделяется среди остального семейства полукопченых колбас. Благодаря своей фирменной форме в виде подковы и вкусовым качествам она и сегодня является одним из лидеров продаж в гастрономических отделах торговых сетей и супермаркетов.

Однако в ходе проверки, проведенной «Общественным контролем» в прошлом году на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), несмотря на маркировку «ГОСТ 31785-2012», абсолютно все восемь образцов «Краковской» не соответствовали государственному стандарту по одному из основных показателей «массовая доля влаги». По материалам исследований 2025 г. всем изготовителям и магазинам Роспотребнадзор объявил предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований.

Спустя год «Общественный контроль» решил выяснить, какие выводы были сделаны изготовителями «Краковской», устранили ли они допущенные в прошлом году нарушения? Или сигналы общественной организации и предостережения органов государственного надзора так и не возымели действия? Для этого «Общественный контроль» в очередной раз закупил в магазинах Северной столицы и отправил на исследования в Северо-Западный филиал ФГБУ «ВНИИЗЖ» уже не восемь, а десять образцов полукопченых колбас популярных торговых марок. Одновременно проверку качества «Краковской» по заданию «Общественного контроля» проводило СПб ГБУ «Центр содействия развитию потребительского рынка, защиты прав потребителей и хранения городского резерва материальных ресурсов» (СПб ГБУ «ЦСРПР»). Увы, результаты опять разочаровали.

«ЛЕТНЯЯ КОЛБАСА»

Спрос на «Краковскую» возрастает особенно летом, ведь, в отличие от вареных колбас, срок годности полукопченых составляет от 35 до 55 суток. Такую колбасу удобно брать на дачу, на пикник или в поход. Да и после вскрытия упаковки полукопченые колбасы, в отличие от вареных, пригодны в пищу в течение 120 часов вместо 72. Раньше в СССР, когда еще не было технологии упаковывания под вакуумом, такие колбасы

называли «летними», поскольку несколько дней их можно было хранить без холодильника.

Но, как показывают исследования «Общественного контроля», современную «Краковскую» хранить несколько дней без холодильника, как раньше, уже рискованно: в отличие от продукции советского времени, в нынешней зашкаливает влага! Как утверждают специалисты, в такой «влажной» колбасе при нарушении условий хранения в оптовом звене или на предприятиях розничной торговли может начаться развиваться нежелательная микрофлора и продукт станет небезопасным.

ПРОСТО ДОБАВЬ ВОДЫ!

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

Стандартный состав «Краковской» сегодня должен выглядеть так: свинина, говядина, грудинка свиная, посолочно-нитритная смесь (соль, фиксатор окраски (нитрит натрия)), чеснок сушеный, пряности (перец черный, перец душистый молотый), сахар, усилитель вкуса и аромата (глутамат натрия), антиокислитель (аскорбиновая кислота).

Учитывая допустимое содержание жира в 45%, «Краковскую» можно с уверенностью назвать жировой «бомбой», поскольку ее калорийность составляет 461 ккал, что в 2 раза превышает пищевую ценность, например, колбасы «Докторская» (228 ккал). С точки зрения современной диетологии такой продукт должен находиться в черном списке или в стоп-листе, но никак не в холодильнике потребителя, заботящегося о своем здоровье. Именно поэтому изготовители не спешат соблюдать требования ГОСТа в части содержания массовой доли жира и значительно ее занижают.

– Изучив маркировку восьми образцов «Краковской», мы заметили, что абсолютно все изгото-

товители понижают опасения потребителей и поэтому стремятся снизить содержание жира в этом продукте, – говорит Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль». – Например, в образце «Краковской» ТМ «Велком» заявлено 23% жира вместо 45%, за счет чего удалось снизить калорийность до 270 ккал. Экспертиза подтвердила, что фактическое значение массовой доли жира ниже не только нормы ГОСТа, но и значения, указанного на этикетке.

По факту «Краковская» ТМ «Велком» (ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.) была самой «диетической» среди всех проверенных образцов: содержание жира составило всего 18,3%, что в 2,5 раза ниже требований государственного стандарта. При этом колбаса стоимостью 914 руб./кг оказалась и самой «влажной» среди остальных образцов, на-



правленных на экспертизу: массовая доля влаги составила 65,6%, что превышает допустимую норму ГОСТа более чем на 50%!

– Сырьевые компоненты, которые входят в состав колбасы, указываются на этикетке в порядке убывания, – продолжает Всеволод Вишневецкий. – На первое место выносят сырье, которого больше всего в продукте. Если воды в колбасе ТМ «Велком» 65,6%, она однозначно должна быть в списке ингредиентов, а по факту ее вообще в составе нет, что является введением потребителей в заблуждение.

«ЧЕМПИОН» ПО ЖИРУ

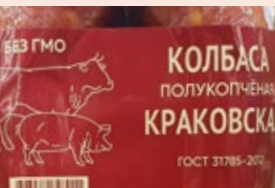
Среди образцов, отправленных в лабораторию, больше всего жира оказалось в «Краковской» от ООО «Иней» (г. Санкт-Петербург) по цене 833 руб./кг: 37,3%. При этом фактическое значение жира не превысило допустимый ГОСТом предел: 45%. Однако влажность колбасы все же не соответствовала требованиям государственного стандарта: согласно протоколу испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», она составила 48,4%, а по заключению СПб ГБУ «ЦСРПР» – 49,9% и 53,3%. Это меньше, чем в прошлом году (54,2%), но все же значительно выше нормативного значения. Отметим, что из перечня ингредиентов на этикетке «Краковской» в этом году исчезла «вода», которую ООО «Иней», единственный из всех изготовителей, раньше указывал на этикетке. Теперь о наличии воды в составе не сообщается, но по факту она продолжает входить в рецептуру, судя по результатам лабораторного контроля.

КОЛБАСЫ ПОВЫШЕННОЙ ВЛАЖНОСТИ

Еще в восьми образцах «Краковской» влажность оказалась выше допустимого ГОСТом предела.

Так, в образце ТМ «Baltia» (ИП Романишин Д.А., Смоленская обл.) по цене 895 руб./кг массовая доля влаги составила 49,9%, ТМ «Лента» (ООО «РМ АГРО», Республика Татарстан) по цене 833 руб./кг – 51,3%,

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
КОЛБАС
ПОЛУКОПЧЕННЫХ
«КРАКОВСКАЯ»
ГОСТ 31785-2012



Наименование продукта	Колбаса «Краковская» ТМ «Иней»	Колбаса «Краковская» ТМ «Baltia»	Колбаса полукопченая «Краковская» ТМ «Лента»	Колбаса «Краковская» полукопченая ТМ «РЕМИТ»	Колбаса «Краковская». Вакуумная упаковка. ТМ «Дымов»	Колбаса полукопченая «Краковская» ТМ «Ближние горки»
Изготовитель	ООО «Иней», г. Санкт-Петербург	ИП Романишин Д.А., Смоленская обл.	ООО «РМ АГРО», Республика Татарстан	ООО «Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ», Московская обл.	ООО «Дымовское колбасное производство», г. Москва	ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод», Тверская обл.
Дата изготовления	24.03.2026	23.03.2026	20.03.2026	24.03.2026	25.03.2026	25.03.2026
Масса, количество образцов	2 шт. x 0,300 кг	1 шт. x 0,362 кг, 1 шт. x 0,384 кг	2 шт. x 0,360 кг	2 шт. x 0,350 кг	2 шт. x 0,400 кг	2 шт. x 0,350 кг
Цена за 1 кг	833,00 руб.	895,00 руб.	833,00 руб.	1114,00 руб.	1000,00 руб.	886,00 руб.
Место закупки	ООО «Лента», Московское шоссе, д. 16, лит. А	ООО «Лента», Московское шоссе, д. 16, лит. А	ООО «Лента», Московское шоссе, д. 16, лит. А	ООО «Лента», Московское шоссе, д. 16, лит. А	ООО «Лента», Московское шоссе, д. 16, лит. А	ООО «Лента», Московское шоссе, д. 16, лит. А
Массовая доля влаги, %	Не более 43,0/ 48,4/49,9/53,3	Не более 43,0/ 49,9	Не более 43,0/ 51,3	Не более 43,0/ 51,4	Не более 43,0/ 53,9	Не более 43,0/ 53,9
Массовая доля белка, %	Не менее 14,0 / 17,35	Не менее 14,0 / 14,03	Не менее 14,0 / 15,20	Не менее 14,0 / 12,41	Не менее 14,0 / 15,44	Не менее 14,0 / 17,17
Массовая доля жира, %	Не более 45,0 / 37,3	Не более 45,0 / 33,1	Не более 45,0 / 34,4	Не более 45,0 / 32,2	Не более 45,0 / 31,2	Не более 45,0 / 29,2
СООТВЕТСТВИЕ ГОСТ 31785-2012	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги и белка	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги

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

ВЛАГИ СТОЛЬКО, ХОТЬ ОТЖИМАЙ!

ТМ «РЕМИТ» (ООО «Мясоперерабатывающий завод РЕМИТ», Московская обл.) по цене 1114 руб./кг – 51,4%, ТМ «Ближние горки» (ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод», Тверская обл.) по цене 886 руб./кг – 53,9%, ТМ «Дымов» (ООО «Дымовское колбасное производство», г. Москва) по цене 1000 руб./кг – 53,9%, ТМ «Мираторг» (ООО «Мираторг-Курск», Курская обл.) по цене 909 руб./кг – 54,3%, ТМ «Рублёвский» (АО «Протвинский Мясокомбинат», Московская обл.) по цене 914 руб./кг – 59,1%, ТМ «Окраина» (ООО «МПЗ Окраина», г. Мурманск) по цене 1214 руб./кг – 61,0%.

Образец «Краковской» ТМ «РЕМИТ», кроме повышенной влаги, имел пониженное содержание белка: 12,41 % вместо нормы «не менее 14%», предусмотренной ГОСТом.

Дополнительная проверка в испытательной лаборатории «Петербург-Экспертиза», подразделении СПб ГБУ «ЦСРПР», подтвердила, что «Краковская» торговых марок «Baltia», «Лента», «РЕМИТ», «Ближние гор-

ки», «Дымов», «Мираторг», «Рублёвский» и «Окраина» не соответствуют требованиям ГОСТа по массовой доле влаги.

По итогам экспертизы прошлого года нестандартной оказалась «Краковская» следующих брендов: «Иней», «Мираторг», «Бахрушин», «Мясная ферма», «Царицыно», «Мясной дом Бородина» и «Велком».

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

ПОЧЕМУ «КРАКОВСКАЯ» ВЛАЖНАЯ?

По словам специалистов, сравнительно высокое содержание влаги в полукопченой колбасе может быть обусловлено как несоблюдением технологии изготовления, так и использо-

ванием влагоудерживающих агентов. Последнее недопустимо для «Краковской» колбасы, вырабатываемой по ГОСТу.

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

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

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

Как заявили «Общественному контролю» представители отрасли, мясо, поступающее на мясокомбинаты, уже инъецировано консервирующими растворами, удерживающими влагу. Это делается для увели-



чения веса и предотвращения преждевременной порчи сырья.

Есть и другая причина избытка влаги в готовой продукции. Колбасный фарш производят при помощи куттера – промышленной мясорубки. В процессе переработки в фарш добавляют лед с целью исключения перегрева оборудования. Чтобы из готового продукта не сочилась вода, большинство производителей добавляют в фарш фосфаты. Эти вещества вредны для здоровья, но также позволяют увеличить вес готовой продукции.

НАРУШИТЕЛЕЙ ПРЕДУПРЕДИЛИ

Как сообщили в Роспотребнадзоре, за допущенные нарушения

при производстве и реализации колбас «Краковская» предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований объявлены изготовителям ООО «Иней», ООО «Мираторг-Курск», а также магазинам «Лента» и «Метро».

В свою очередь, Россельхознадзор принял аналогичные меры в отношении изготовителей ООО «Мираторг-Курск», ИП Романишин Д. А., ООО «РМ АГРО» и ООО «МПЗ Окраина».

Кирилл ОРЛОВ



Колбаса «Краковская». ТМ «Мираторг»	Колбаса «Краковская» ТМ «Рублёвский»	Колбаса «Краковская» (натуральная оболочка) ТМ «Окраина»	Колбаса полукопченая «Краковская» ТМ «Велком»
ООО «Мираторг-Курск», Курская обл.	АО «Протвинский Мясокомбинат», Московская обл.	ООО «МПЗ Окраина», г. Мурманск	ООО «Мясокомбинат «Павловская Слобода», Московская обл.
01.03.2026	12.03.2026	06.03.2026	23.03.2026
2 шт. х 0,330 кг	2 шт. х 0,350 кг	2 шт. х 0,350 кг	2 шт. х 0,360 кг
909,00 руб.	914,00 руб.	1214,00 руб.	914,00 руб.
ООО «Лента», Московское шоссе, д. 16, лит. А	ООО «Лента», Московское шоссе, д. 16, лит. А	ООО «Лента», Московское шоссе, д. 16, лит. А	ООО «МЕТРО Кэш энд Керри» (магазин «Метро»), Пулковское шоссе, д. 23, лит. А
Не более 43,0 / 54,3	Не более 43,0 / 59,1	Не более 43,0 / 61,0	Не более 43,0 / 65,6
Не менее 14,0 / 14,26	Не менее 14,0 / 15,37	Не менее 14,0 / 20,84	Не менее 14,0 / 14,38
Не более 45,0 / 27,8	Не более 45,0 / 25,7	Не более 45,0 / 21,4	Не более 45,0 / 18,3
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ИСТОРИЯ «КРАКОВСКОЙ» КОЛБАСЫ

КОРОЛЕВСКИЙ РЕЦЕПТ

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

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

«МЫ ПОЙДЕМ ДРУГИМ ПУТЕМ»

В царской России колбаса «Краковская» была редким угощением, позволить которое могла себе только зажиточная публика. До Октябрьской революции ее готовили по оригинальному рецепту, но после прихода к власти большевиков под каток тогдашней «перестройки» попало буквально все, даже традиционные рецепты любимых закусок. Не повезло и «Краковской»: в состав разрешили добавлять дешевую конину и сало.

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

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

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

НА ДЕСЕРТ

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

Запомни, «Как было» вкусно!

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

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

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

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

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

Мила ДЕМЬЯНОВА



ТОРТЫ НА ЗАКАЗ

1994
Карат
 плюс



Добро пожаловать
 в фирменный магазин АО "КАРАТ ПЛЮС"
 по адресу: г. Санкт-Петербург,
 Дальневосточный пр., д. 42
 (812) 924-49-46
www.karatplus