ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
№ 8 (412). 21 СЕНТЯБРЯ – 15 ОКТЯБРЯ 2026 г.
ГАЗЕТА ОСНОВАНА 6 НОЯБРЯ 1998 ГОДА
АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

СЫР «РОССИЙСКИЙ»: ЧТО СКРЫВАЕТ ЭТИКЕТКА?





ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Согласно результатам экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), из 12 образцов сыров полутвердых 9 не соответствовали обязательным требованиям нормативных документов, причем 2 образца с наименованием «Российский» оказались фальсифицированы жирами немолочного происхождения. При этом все подделки были маркированы «Честным знаком». Кто сегодня делает и продает фальшивый сыр, читайте на

СТР. 6–8

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Эксперты назвали продукты с честным составом

В рамках 35-й Международной агропромышленной выставки «Агрорусь» стали известны лауреаты Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2026 г., который ежегодно проводит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Победителями эксперты признали двадцать пять товаров из семи регионов России.



СТР. 2–3

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: фальсификат не пройдёт!

Проблема поддельной молочной продукции остается острой, несмотря на введение обязательной маркировки «Честный знак». О том, какие нарушения требований Технических регламентов и ГОСТов при выпуске масла сливочного и сыров чаще всего выявляет сегодня в рамках государственного пищевого мониторинга подведомственная Россельхознадзору Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «ВНИИЗЖ», читайте на

СТР. 4

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Не всё масло, что с «Честным знаком»!

Масло сливочное продолжает лидировать в списке самых подделываемых молочных продуктов. Как показали исследования, проведенные Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», 10 образцов из 14 проверенных были признаны не соответствующими требованиям государственного стандарта и технических регламентов. При этом на всех пачках нечестного масла стоял «Честный знак».



СТР. 10–11

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ



В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16.10.2026, будут опубликованы результаты экспертиз образцов варенокопченых колбас «Сервелат» и «Московская», а также разных сортов пива. Исследования этих товаров в настоящее время проходят на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ».

ДАРЫ МОРЯ

Стейк из форели для вашего пикника

БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ

Сентябрь 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 витаминами группы В (B_{12}, B_6) 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. Сковородка, духовка или мангал – выбор за вами!

А для детей можно взять упаковку поменьше – 250 г: два кусока 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 ℃ до +4 ℃.

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

Анна ШЕВЕЛЕВА



Лауреаты и эксперты Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2026 г.



Представители АО «Си-Проджект» (Санкт-Петербург) Дина Стащук и Денис Дмитриев получают награду конкурса за мёд ТМ «Лесные угодья»

Эксперты назвали продукты, которые МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Эксперты Северо-Западного федерального округа подвели итоги ежегодного Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который проходит в Петербурге с 2012 года. Торжественная церемония состоялась в рамках 35-й Международной агропромышленной выставки «Агрорусь» в КВЦ «Экспофорум».



Светлана Морозова, специалист СПИУПТ (в центре), поздравляет с победой в конкурсе представителей ООО «Щелковский МПК» (Московская обл.): Наталью Заикину, директора по маркетингу, и Екатерину Мухину, директора по развитию новых продуктов

ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ И ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Цель конкурса, которому в этом году исполнилось 15 лет, – выявить на торговых полках продовольственные товары с честным составом и маркировкой, а также донести эту информацию до потребителей.

Согласно Положению о конкурсе, победителем может стать только тот продовольственный товар, который успешно прошел лабораторные испытания на соответствие заявленному составу, а также дегустационный отбор, который проводят ведущие специалисты в области качества пищевых продуктов Северо-Западного федерального округа. Важно, что товары поступают в лабораторию для независимой конкурсной оценки не со складов предприятий, а из обычных магазинов.

С начала года организатор конкурса Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» отправила на экспертизу около двухсот самых популярных продовольственных товаров разных торговых марок, представленных в торговых сетях Петербурга и Ленинградской области.

Отборочные лабораторные испытания и инструментальный контроль проводились на базе двух государственных испытательных лабораторий: ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ») и ФБУ «Тест-С.-Петербург».

Завершающий этап, предусматривающий оценку органолептических показателей и маркировки, состоялся на площадке испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», структурном подразделении СПб ГБУ «Центр содействия развитию потребительского рынка, защиты прав потребителей и хранения городского резерва материальных ресурсов». В итоге строгий конкурсный отбор прошли не более 15% образцов. Согласно решению Экспертного совета, лауреатами конкурса стали 24 продовольственных и 1 непродовольственный товар изготовителей из семи регионов страны: Санкт-Петербурга, Москвы, Великого Новгорода, Ленинградской, Московской, Калужской и Тверской областей.



Александр Кораблев, заместитель председателя Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области (справа), вручает награду конкурса Владимиру Гельберу, начальнику цеха по переработке молока ЗАО «Племенной завод Приневское» (Ленинградская обл.)

А СУДЬИ КТО?

Несмотря на то что организатором конкурса выступает «Общественный контроль», оценку качества заявленных на конкурс товаров проводят специалисты, представляющие авторитетные государственные экспертные учреждения региона.

В этом году в состав жюри вошли представители Комитета по здравоохранению Санкт-Петербурга, Управления ветеринарии Санкт-Петербурга, ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), СПб ГБУ «Центр содействия развитию потребительского рынка, защиты прав потребителей и хранения городского резерва материальных ресурсов», Санкт-Петербургской городской ветеринарной лаборатории, СЗГМУ им. И.И. Мечникова, Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого, Санкт-Петербургского института управления и пищевых технологий, а также регионального консалтингового центра «ТЕСТ-Консалт».

СТИМУЛ ДВИГАТЬСЯ ВПЕРЕД

В своем обращении к участникам и организаторам конкурса **Сергей Кораблев**, заместитель председателя Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области, отметил, что благодаря таким конкурсам честный бизнес получает поддержку и стимул двигаться вперед, а также возможность укрепить репутацию, повысить доверие потребителей. Ведь товары, отмеченные знаком **«МОЖНО ПОКУПАТЬ!»**, помогают жителям региона не ошибиться с выбором.

Юрий Андреев, начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга, в своем приветствии подчеркнул, что за годы своего проведения конкурс стал важным общественным событием в сфере защиты прав потребителей.

Ольга Орлова, начальник отдела развития агропромышленного комплекса Комитета по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга, уточнила, что благодаря подобным инициативам формируется культура качества и честной конкуренции, а добросовестные петербургские предприятия получают заслуженное признание.

Алиса САВЕЛЬЕВА
Фото: Анна ШЕВАРДИНА

ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор – Вишневецкий В.Б.

Корреспонденты — Владислав Мельник, Алиса Савельева

Дизайн и верстка — Ирина Серова

Издатель — ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

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

Адрес редакции и издателя: Редакция газеты «Петербургское качество», 198188, г. Санкт-Петербург, ул.Зайцева, 41.
тел./факс: (812) 709-20-05.

E-mail: okk@petkach.spb.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО

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

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

Материалы, помеченные знаком ◆, являются рекламными.

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

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать фактически 18.09.2026 г. в 11.30, Выход в свет 21.09.2026 г.

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

Номер заказа № ДБ-186/08
Тираж номера 30 000 экз.

12+

ЛАУРЕАТЫ ОБЩЕСТВЕННОГО КОНКУРСА ПО КАЧЕСТВУ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2026

НОМИНАЦИЯ «МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ»

ЗАО «ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД ПРИНЕВСКОЕ» (Ленинградская обл.)



Йогурт фруктовый 2,5% «Персик-Маракуйя» ТМ «Приневское»
ТУ 9222-001- 00419785-14

ООО «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД «ПИСКАРЕВСКИЙ» (г. Санкт-Петербург)



Молоко питьевое ультрапастеризованное топленое 4,0% ТМ «Клевер»
ГОСТ 31450-2013

Сливки питьевые ультрапастеризованные 10% ТМ «Клевер»
ГОСТ 31451-2013





Биоряженка «Пискарёвская» 4,0%
ГОСТ 32923-2014

АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ХОЛДИНГ «ЛАКТИКА» (г. Великий Новгород)



Творог мягкий высокобелковый 1,5% ТМ Lactica
ТУ10.51.40-034-00441187-2023



Молоко козье ультрапастеризованное цельное 3,6% ТМ Lactica
ТУ 9222-043-00441187-15

АО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД «КРАСНООЗЕРНОЕ», обособленное подразделение «ПРИОЗЕРСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД» (Ленинградская обл.)



Йогурт безлактозный с фиником-миндалем 2,5% ТМ «Зеленый берег»
ТУ 10.51.52-030-00545872-2025

ООО «ЭКОМИЛК» (г. Москва)



Творог рассыпчатый 5%, 350 г ТМ «Экомилк»
ГОСТ 31453-2013



Масло сливочное 82,5%, 180 г. ТМ «Экомилк»
ГОСТ 32261-2013



Кефир 3,2%, 900 мл ТМ «Экомилк»
ГОСТ 31454-2012

ООО ПК «ОБНИНСКИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ» (Калужская обл.)



Сырок творожный глазированный в молочном шоколаде охлажденный высокобелковый с ванилью 12%, ТМ «ВкусВилл»
СТО 48360914-005-2021

НОМИНАЦИЯ «МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ»

ООО «АНКОМ» (г. Санкт-Петербург)

Колбаса полусухая «Итальянская» ТМ «Анком»
ТУ 10.13.14-005-46881804-2017



Сосиски с моцареллой. Категория Б ТМ «Анком»
ТУ 10.13.14-003-46881804-2016



Колбаса полусухая «Палермо» ТМ «Анком»
ТУ 10.13.14-005-46881804-2017



ООО «МИТ СТАР» (г. Санкт-Петербург)

Колбаса вареная «Добрынинская трапеза». Категория Б. ТМ «Мит Стар»
СТО 54254337-001-2010





Колбаски варено-копченые «Ассорти колбасок». ТМ «Мит Стар»
СТО 54254337-006-2012



Колбаски полукопченые «Тещины рецепты» ТМ «Мит Стар»
СТО 54254337-009-2015

ООО «ЩЕЛКОВСКИЙ МПК» (Московская обл.)



Пельмени «Русские» ТМ «Сибирская коллекция»
ГОСТ 33394-2015

ООО «МОРОЗКО» (г. Санкт-Петербург)



Пельмени «Домашние» ТМ «Цезарь»
ГОСТ 33394-2015

ООО «САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ КУРИНАЯ КОМПАНИЯ» (г. Санкт-Петербург)



Филе грудки без кожи охлажденное
СТО 94635803-001-2023



Цыпленок табака
ТУ 10.13.14-002-94635803-2024

НОМИНАЦИЯ «МЁД»

АО «СИ-ПРОДЖЕКТ» (г. Санкт-Петербург)



Мёд натуральный цветочный разнотравье с гречихой ТМ «Лесные угодья»
ГОСТ 19792-2017

НОМИНАЦИЯ «ПРОДУКТЫ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ»

АО «СИ-ПРОДЖЕКТ» (г. Санкт-Петербург)



Пюре картофельное быстрого приготовления с молоком ТМ «Картошечка»
ТУ 10.31.13-011-23158063-2008

НОМИНАЦИЯ «ПИЩЕВЫЕ ДОБАВКИ»

АО «СИ-ПРОДЖЕКТ» (г. Санкт-Петербург)



Ароматизатор пищевой: ванилин ТМ «Домашнее бистро»
ТУ 10.89.19-013-35461944-2021

НОМИНАЦИЯ «ГРУНТЫ ДЛЯ РАССАДЫ»

ООО «НОРД ПАЛП» (Ленинградская обл.)



Полностью готовый универсальный питательный грунт ТМ «Живая земля. TERRA VITA»
ТУ 08.92.10-001-12865082-2018

ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ

ФГБУ «ВНИИЗЖ»: ФАЛЬСИФИКАТ НЕ ПРОЙДЕТ!

Молочная продукция традиционно возглавляет списки товаров, которые вызывают больше всего вопросов у надзорных органов и потребителей. Подмена молочного жира растительным, остатки лекарственных средств и микробиологические несоответствия – вот лишь самые распространенные нарушения, которые регулярно выявляет Северо-Западная испытательная лаборатория ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), например, в масле сливочном и сыре.

Так, по данным проверок, проведенных Россельхознадзором в 2024 г., почти четверть (24,82%) образцов сливочного масла не соответствовала обязательным требованиям, в том числе оказалась фальсифицированной растительными жирами. Такие данные ведомство получило по итогам лабораторных исследований более 10 000 проб молока и молочной продукции по всей стране.

В целом, отметили в Россельхознадзоре, доля молочной продукции с нарушениями выросла с 12,04% в 2023 г. до 13,9% в 2024 г. Кроме сливочного масла, высокий процент несоответствий выявлен в сырах (16,18%), твороге (14,40%), сухом молоке (13,24%) и сметане (11,22%).



Среди самых частых нарушений – несоответствие массовой доли жира, подмена молочного жира растительным, наличие крахмала, соды и других не заявленных в составе добавок, а также использование запрещенной микробной трансглютаминазы.

Проблема фальсификации молочной продукции остается острой, несмотря на введение обязательной маркировки «Честный знак». О том, какие нарушения требований Технических регламентов и ГОСТов при выпуске масла сливочного и сыров чаще всего выявляются сегодня в рамках государственного пищевого мониторинга, а также в ходе исследований продукции по заявкам предприятий и организаций, мы попросили рассказать заместителя директора Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» Светлану ГРАЙВОРОНСКУЮ.



ОТ «КРЕСТЬЯНСКОГО» ДО «МОЦАРЕЛЛЫ»

– Светлана Владиславовна, сливочное масло и сыры Северо-Западная испытательная лаборатория проверяет регулярно. По каким основным показателям проводятся исследования?

– Сыр и сливочное масло – технически сложные в производстве продукты, которые, к сожалению, очень привлекательны для фальсификации. Поэтому спектр анализов у нас огромный. Мы проверяем продукцию по трем ключевым направлениям: натуральность (жирнокислотный состав и растительные стерины), химическая безопасность (наличие антибиотиков и лекарств) и микробиологическая чистота.

В лабораторию на исследования поступает самый широкий ассортимент: от классического масла сливочного «Крестьянское» и «Традиционное» до твердых сыров типа «Пармезан», «Гойя», «Моцарелла» и мягких сыров с плесенью.

– Насколько часто вы выявляете подделки?

– К сожалению, фальсификация этих популярных продуктов растительными жирами остается одной из главных проблем молочного рынка. Настоящее масло сливочное и сыры должны производиться исключительно из молочного сырья. В лаборатории мы исследуем жирнокислотный состав и проверяем наличие растительных стеринов, таких как бета-ситостерин, кампестерин и стигмастерин.



Недавние исследования показали, что в ряде образцов сливочного масла (включая масло 72,5% и 82,5% жирности) и в некоторых полутвердых сырах были выявлены такие фитостерины. Для потребителя это означает одно: перед ним не чистый молочный продукт, а фальсификат, где натуральное молочное сырье частично или полностью заменили дешевыми растительными маслами – например, пальмовым.

Наиболее распространенные нарушения в сырах – это занижение массовых долей белка и жира в пересчете на сухое вещество и, наоборот, превышение влаги и поваренной соли. Фальсификация сыров жирами немолочного происхождения также нередко встречается.



АНТИБИОТИКИ ПОД КОНТРОЛЕМ!

– Еще одна скрытая угроза, о которой много говорят, – это лекарственные препараты. Неужели в сырах и масле сливочном действительно находят антибиотики?

– Да, и это направление контроля у нас одно из самых жестких. Северо-Западная лаборатория проводит скрининг на десятки групп лекарственных веществ, которые могут попадать в продукцию из сырого молока, если коров лечили на фермах с нарушением регламентов.

Например, в рамках недавних проверок наши специалисты исследовали пробы на содержание противовоспалительных средств (аминоантипирин) противопаразитарных препаратов (клозантел, ивермектин), а также широкого спектра антибиотиков: тетрациклина, доксициклина, окситетрациклина и линкомицина.

По большинству антибиотиков пробы были чистыми. Однако в некоторых партиях сыров (в частности, типа «Гойя») и сливочного масла обнаружены остаточные следы, превышающие допустимые нормы, таких препаратов, как аминоантипирин и клозантел. Подобная продукция признается небезопасной и не может быть допущена к реализации. Наличие в пищевых продуктах остаточного количества лекарственных препаратов – серьезное нарушение требований Технических регламентов Таможенного союза.

ПЛЕСЕНЬ БЫВАЕТ НЕ ТОЛЬКО ГОЛУБОЙ

– А насколько любимые многими молочные продукты безопасны с точки зрения микробиологии? Плесень и опасные бактерии часто встречаются?

– Микробиология – это точный индикатор санитарии на производстве и соблюдения температурного режима при транспортировке. В нашей практике регулярно фиксируются несоответствия по показателю **КМАФАнМ** (общее количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов), а также выявляются **бактерии группы кишечной палочки (БГКП)**.

Особое внимание мы уделяем дрожжам и плесневым грибам. Если для благородных сыров голубая плесень – это норма и специфика рецептуры, то для классического сладко-сливочного масла или рассольных сыров типа «Фета» избыток нежелательных дрожжей и плесеней является признаком микробиологической порчи продукта. В ходе лабораторных испытаний мы нередко выявляем партии масла и мягких сыров, где эта микрофлора превышает допустимые нормы. Такие нарушения при производстве масла сливочного и сыров приводят к их быстрой порче и могут вызвать расстройство пищеварения.

– Как потребителю защитить себя от покупки некачественного сыра или фальсифицированного масла?

– К сожалению, на глаз и на ощупь определить присутствие растительных жиров или нежелательных бактерий невозможно. 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.

Рекомендация изготовителям – проводить системный лабораторный контроль. Добросовестные компании сами приносят в Северо-Западную испытательную лабораторию ФГБУ «ВНИИЗЖ» продукцию на добровольную сертификацию и производственный контроль. Мы, со своей стороны, обеспечиваем абсолютную независимость и точность анализов, помогая очистить прилавки нашего региона от опасных и нечестных товаров..

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

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

«Клевер»: натурально, полезно, проверено!

Молочная продукция петербургского «Пискарёвского молзавода» в очередной раз получила признание Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». В номинации «Молочная продукция» звания лауреата конкурса были удостоены молоко питьевое ультрапастеризованное топленое с массовой долей жира 4% ТМ «Клевер», сливки питьевые ультрапастеризованные с массовой долей жира 10% ТМ «Клевер» и биоряженка «Пискарёвская» с массовой долей жира 4%.



ОДОБРЕНО ЭКСПЕРТАМИ

Решение экспертного совета, в состав которого вошли представители ведущих испытательных и экспертных центров Северо-Западного региона, было единогласным. Особо были отмечены натуральный состав, приятная консистенция и превосходный вкус представленных на конкурс образцов. Прежде чем попасть на суд строгого жюри, молоко, сливки и биоряженка **«Пискарёвского молзавода»** предварительно подтвердили полное соответствие требованиям нормативных документов в ходе физико-химических исследований в двух государственных испытательных лабораториях: ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» и ФБУ «Тест-С.-Петербург».

ВЕРНОСТЬ ТРАДИЦИЯМ

Очередные награды за качество молочной продукции не случайны. Ведь с самого первого дня запуска производства для всех ленинградцев, а затем и петербуржцев, «клевер в треугольнике» **«Пискарёвского молзавода»** с детства стал символом натуральной качественной молочной продукции по доступной цене.

Сегодня предприятие выпускает не только молоко и сливки, но и сметану, кисломолочную продукцию, творог и творожные изделия. В производстве используются натуральные ингредиенты, вся готовая продукция проходит строжайший санитарный контроль.

Молоко на производство поступает из лучших хозяйств Ленинградской области. Благодаря близости поставщиков сырое молоко доставляется на **«Пискарёвский молзавод»** в кратчайшие сроки и проходит строгую оценку в собственной аттестованной лаборатории. Современное оборудование позволяет производить обработку молока и упаковочных материалов, а также осуществлять розлив молока в асептических условиях. Весь технологический процесс ведется в замкнутой системе, без контакта с внешней средой.

Продукция **«Пискарёвского молзавода»** имеет удобную упаковку, которую легко узнать в витринах супермаркетов благодаря фирменному логотипу «Клевер в треугольнике». Для ценителей он многие десятилетия является символом настоящего качества молочной продукции.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

Йогурт марки ПРИНЕВСКОЕ получил признание экспертов

Йогурт фруктовый 2,5% «Персик-Маракуйя» от ЗАО «Племенной завод ПРИНЕВСКОЕ» стал победителем Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2026 г. в номинации «Молочная продукция».



Марка **«ПРИНЕВСКОЕ»** хорошо известна петербуржцам уже много лет. Именно ее выбирают, когда хотят купить свежие молочные продукты из качественного натурального сырья с короткими сроками хранения. Молоко, кефир, сметана, творог, йогурты давно заслужили популярность у взыскательных потребителей. А еще сыры из коровьего и козьего молока. Так, сыры **«Приневский»** и **«Золотая козочка»** стали визитной карточкой предприятия.

Особым спросом пользуются йогурты, которые изготавливаются как без наполнителей, так и с добавлением натуральных фруктовых добавок, без каких-либо консервантов. Все йогурты выпускаются исключительно только из молока с использованием закваски.

Йогурт фруктовый 2,5% «Персик-Маракуйя» – вкусный и полезный продукт для завтрака, перекуса или легкого ужина. Содержит мало сахара, заряжает энергией и просто дарит удовольствие тщательно подобранным сочетанием кусочков экзотических фруктов.



Все образцы, представленные на конкурс, были обезличены

Эксперты конкурса «Можно покупать!» высоко оценили органолептические свойства **йогурта фруктового 2,5% «Персик-Маракуйя»**, отметив его приятный вкус и крупные кусочки персика.

Собственное стадо и цех по переработке молока – гарантия стабильного качества, вкуса и пользы всей производимой молочной продукции предприятия. Сразу после дойки молоко поступает в цех, и уже через несколько часов готовая молочная продукция попадает на стол покупателю.

Торговая марка **«ПРИНЕВСКОЕ»** – признанный специалистами и потребителями высший стандарт качества натуральной молочной продукции, которую можно встретить на прилавках «фермерских» магазинов, в том числе «Колхоз» и «Удачный», а также в торговых сетях «О'КЕЙ» и «Магнит».

Спешите за продукцией торговой марки **«ПРИНЕВСКОЕ»** в магазины прямо к их открытию, пока свежую молочку еще не успели раскупить!

Владислав МЕЛЬНИК



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СЫР «РОССИЙСКИЙ» БЕЗ ЗА ДЕРЖАВУ



Полутвердые сыры с популярным наименованием «Российский» фальсифицируют чаще всего. Эти сыры на прилавках супермаркетов представлены в самой бюджетной категории по цене около 600 руб./кг. Согласно результатам экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), 75% полутвердых сыров изготовлены и расфасованы с нарушением требований законодательства. Из 12 проверенных образцов 9 не соответствовали обязательным требованиям нормативных документов, причем 2 образца с наименованием «Российский» оказались фальсифицированы жирами немолочного происхождения. При этом все подделки были маркированы «Честным знаком».



«ДЫРЯВЫЙ» ГОСНАДЗОР

«Общественный контроль» ежегодно проверяет качество полутвердых сыров, делая акцент в основном на бюджетных сортах, доступных самым широким слоям населения. Это «Российский», «Голландский», «Эдам», «Гауда», «Тильзитер» и тому подобные. И каждый год экспертиза выявляет немало образцов, этикетка которых вводит потребителей в заблуждение.

Так, в ходе исследований 2024 г. в четырех сырах из десяти была выявлена замена молочного жира немолочным, еще четыре образца получили замечания из-за несоответствия обязательным требованиям по массовой доле жира и массовой доле влаги. И только один образец прошел проверку без серьезных замечаний.

В прошлом году экспертизу «провалили» 60% образцов сыра, причем три образца из десяти проверенных были фальсифицированы жирами немолочного происхождения. Результаты исследований этого года показали, что «дыры» есть не только в сыре, но и в системе государственного надзора: три четверти образцов полутвердых сыров (девять из двенадцати) не соответствуют обязательным требованиям нормативных документов, причем три образца оказались настоящими суррогатами.

СЭКОНОМИЛИ НА МОЛОЧНОМ ЖИРЕ

Сигналом к приобретению продукции для независимой экспертизы нередко является ее низкая цена. Однако, как показывают результаты исследований «Общественного контроля», за низкой ценой нередко скрывается сомнительное качество продукции.

Так, массовая доля жира (м.д.ж.) в сухом веществе сыра «Российский молодой» **ТМ «Закряжье»** (**ООО «Ровеньки-маслосырзавод»**, Воронежская обл.), приобретенного в магазине **«Верный»** по цене 550 руб./кг, составила всего 18% вместо 45%, указанных на этикетке, и вместо 50%, как требует для «Российского» сыра ГОСТ 32260–2013 «Сыры полутвердые. Технические условия».

Показатель содержания жира в сухом веществе служит параметром оценки качества сыра. Он влияет на консистенцию, особенно в созревающих сырах: чем выше содержание жира, тем более пластичной будет консистенция; чем ниже, тем она будет более плотной и даже резинистой. Сыр с пониженным содержанием жира в сухом веществе считается нестандартным и реализации не подлежит.



– Данный сыр называется «Российский молодой», и при этом массовая доля жира в сухом веществе продукта фактически составляет 18%, что в 2,7 раза ниже нормы для сыра «Российский», вырабатываемого по ГОСТ 32260–2013, – комментирует **Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»**. – В данном случае изготовитель, прикрываясь названием сыра, закрепленным ГОСТом, добавляет слово «молодой» и начинает выпускать продукт по техническим условиям, нарушая свои же нормы. Это не просто маскировка ТУшной продукции под ГОСТ, а откровенная фальсификация и введение потребителей в заблуждение. Если изготовитель хочет выпускать сыр по техническим условиям с заниженным содержанием жира, он должен называть его по-другому, а не прикрываться традиционными марками типа «Российский». Пока Росстандарт не введет прямой запрет на такие маркетинговые уловки, недобросовестные изготовители и торговые сети будут продолжать обманывать покупателей.

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



ЛУКАВЫЙ «ХУТОРОК»

Экспертиза показала, что нарушает обязательные требования при производстве сыра и **ТнВ «Сыр Стародубский»** (Брянская обл.). Так, м.д.ж. в сухом веществе сыра фасованного «Российский» **ТМ «Хуторок»**, ГОСТ 32260–2013, приобретенного в торговой сети **«Дикси»** по цене 810 руб./кг, оказалась 45,6% вместо 50%, указанных на упаковке. Дополнительная проверка, проведенная на базе испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», структурном подразделении СПб ГБУ «Центр содействия развитию потребительского рынка, защиты прав потребителей и хранения городского резерва материальных ресурсов», показала еще более тревожные результаты: м.д.ж. в сухом веществе сыра «Российский» **ТМ «Хуторок»** (дата изг. 18.04.2026) составила 34,5%, а массовая доля влаги – 46,9% при норме «не более 43%».

– Этот сыр имеет отклонения по массовой доле жира в сухом веществе в сторону снижения, что является нарушением, – комментирует **заместитель директора по научной работе ВНИИМС – филиала ФГБНУ «ФНЦ пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, доктор технических наук, эксперт РАН Елена Топникова**. –

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СЫРОВ ПОЛУТВЕРДЫХ













Наименование продукта	Сыр безлактозный полутвердый «Тильзитер», м.д.ж. в сухом веществе 50%, ТМ «Ашан»	Сыр полутвердый «Сметанковый», м.д.ж. в сухом веществе 50%, ТМ «Юговской комбинат молочных продуктов»	Сыр фасованный полутвердый «Голландский», м.д.ж. в сухом веществе 45%, ТМ «Выручай»	Сыр «Российский», м.д.ж. в сухом веществе 45%, ТМ «Красная цена»	Сыр фасованный «Российский», м.д.ж. в сухом веществе 50%, ТМ «Хуторок»	Сыр полутвердый фасованный «Российский молодой», м.д.ж. в сухом веществе 45%, ТМ «Закряжье»
Производитель	ООО «Сырная Долина», Курская обл.	ООО «Юговской комбинат молочных продуктов», Пермский край	ООО «МОРАВА М», Московская обл.	ООО «Сыры Кубани», Краснодарский край	ТнВ «Сыр Стародубский», Брянская обл.	ООО «Ровеньки-маслосырзавод», Воронежская обл.
Дата изготовления	06.05.2026	24.04.2026	05.05.2026	21.03.2026	23.05.2026	26.04.2026
Масса, количество образцов	2 шт. х 0,200 кг	2 шт. х 0,400 кг	1 шт. х 0,311 кг 1 шт. х 0,305 кг	1 шт. х 0,313 кг 1 шт. х 0,305 кг	1 шт. х 0,255 кг 1 шт. х 0,261 кг	1 шт. х 0,289 кг 1 шт. х 0,292 кг
Нормативный документ (НД)	ТУ 10.51.40-002-11074496-2020	СТО 72205251-003-2017	СТО 79177339001-2020	ТУ 10.51.40¬003-19862939-2014	ГОСТ 32260-2013	ТУ 10.51.40-021-00425610-2018
Цена за 1 кг, руб.	1200,00 руб.	820,00 руб.	900,00 руб.	550,00 руб.	810,00 руб.	550,00 руб.
Место закупки	ООО «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25, корп. 1, лит. А	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ленинский пр., д. 144, корп. 2, лит. А	ООО «Агроторг» № 306 (магазин «Пятерочка»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1	ООО «Агроторг» № 306 (магазин «Пятерочка»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1	АО «Дикси Юг», Краснопутиловская ул., д. 8, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинградская обл., дер. Низино, производственная зона «Марьино»
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	*23,0±3,5 /* 24,9±0,5	*23,0±3,5 /* 24,3±0,5	*26,8±4,0 /* 24,1±0,5	*24,5±3,7 /* 26,7±0,5	*24,5±3,7 /* 24,3±0,5	*24,5±3,7 /* 24,2±0,5
Массовая доля жира в пересчете на сухое вещество, % (Норма/Результат)	*50±6 /47,2*	*50±6 / 45,7*	*45±6 /* 48,9	*45±6 /* 41,2	*50±6 /* **45,6**	*45 ± 6 /* **18,6**
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира
Соответствие требованиям ТР ТС 033/2013*, этикетке ТР ТС 022/2011**	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в пересчете на сухое вещество**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в пересчете на сухое вещество**

* Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции». ** 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

МОЛОЧНОГО ЖИРА: ОБИДНО!





Одна из возможных причин – неправильная нормализация молока для выработки сыра по соотношению «жир/белок».

Еще меньше жира в сухом веществе оказалось в сыре «Российский» того же **ТнВ «Сыр Стародубский»**, расфасованного торговой сетью **«Светофор»** по цене 523 руб./кг: 41,9% вместо 50%, указанных на упаковке. Кроме того, на этикетке сыра отсутствовала обязательная информация для потребителя: наименование изготовителя и его адрес, дата изготовления, обозначение нормативного документа, по которому изготовлен продукт, срок годности, сведения об энергетической и пищевой ценности.

– При оценке жирнокислотного состава сыра «Российский» от **ТнВ «Сыр Стародубский»** выявлено, что в продукте присутствуют низкомолекулярные жирные кислоты, что характерно для натурального продукта, но есть небольшие отклонения, в пределах погрешности метода, по пальмитиновой и стеариновой кислотам, что может быть связано с сезонными особенностями молочного жира коровьего молока. По жирнокислотному составу с учетом допустимых отклонений (погрешности метода) продукт соответствует требованиям,– **уточняет Елена Топникова.**

В то же время, отмечает эксперт ВНИИМС, на упаковке указан вид продукта «сыр Российский» и одновременно присутствует аббревиатура ЗМЖ (заменитель молочного жира),– следовательно, это не сыр, а продукт, произведенный по технологии сыра с ЗМЖ. При фасовании продукта в пленку фасовщик ввел потребителя в заблуждение. Также на упаковке нет никаких сведений о производителе, документе, по которому сыр произведен, о его составе, пищевой и энергетической ценности, условиях хранения. По-видимому, при фасовании продукта произошло несоответствие, связанное с человеческим фактором.

– По такой низкой цене качественный полутвердый сыр продаваться не может,– предупреждает **Всеволод Вишневецкий**.– Судите сами: на изготовление 1 кг продукта уходит примерно 10 литров молока. Если 1 литр молока-сырья на ферме стоит сегодня в среднем 37 руб., то только стоимость основного сырья для производства 1 кг сыра составит около 370 руб. А если добавить стоимость используемых ферментов, заквасок, упаковки, затрат на переработку и доставку, то себестоимость 1 кг сыра поднимется до 700 руб. Прибавьте торговую наценку магазина 30–40%. Таким образом, на полке супермаркета натуральный продукт должен стоить не менее 900 руб.

ФАЛЬСИФИКАТ: СДЕЛАНО В ПЕТЕРБУРГЕ

Город на Неве известен своими славными традициями: культурными, военными, политическими, научными, инженерными. Но результаты исследований, проведенных «Общественным контролем», дают основание присвоить Петербургу еще один статус: одного из лидеров по производству поддельных сыров. Сразу две площадки по производству фальшивого сыра «Российский», в котором молочный жир полностью замещен немолочным, были обнаружены в Северной столице.

Первая площадка, судя по этикетке сыра полутвердого «Российский», м.д.ж. в сухом веществе 45–50%, изготовленного **ООО «АРКОН ритейл»** по ГОСТ 32260–2013 под собственной маркой **«365 дней»** торговой сети **«Лента»** (550 руб./кг), находится на Витебском пр., д. 11.

– В сыре полутвердом «Российский» **ТМ «365 дней»** низкомолекулярные жирные кислоты присутствуют в минимальном количестве и имеются существенные отклонения по остальным жирным кислотам,– объясняет **Елена Топникова**.– Судя по отклонениям, при изготовлении такого продукта использованы смеси растительных жиров в виде заменителя молочного жира. Степень замены – 99%. Молочного жира – около 1%, который перешел в продукт из обезжиренного молока.

Кроме того, **Елена Топникова** отмечает:

– Анализ маркировки показал, что на упаковке отсутствует знак обращения на рынке. Согласно ГОСТ 32260–2013, сыр «Российский» имеет массовую долю жира в пересчете на сухое вещество 50%, а на упаковке указаны неверные сведения – 45–50%, что может ввести потребителя в заблуждение. Также не указаны условия хранения продукта после вскрытия упаковки.

Второе производство суррогата, как указано на этикетке сыра «Российский» **ТМ «Сыроделово»** м.д.ж. в сухом веществе 50%, располагается на ул. Калинина, д. 13. По этому адресу находится **ООО «Сыроделово»**, которое сбывает свой сырный фальсификат через торговую сеть **«Сезон»** по цене 599 руб./кг. Как показала экспертиза, кроме отсутствия молочного жира, м.д.ж. в сухом веществе в продукте **ТМ «Сыроделово»** составила всего 40,5% вместо 50%, указанных на этикетке.

– Превышение пальмитиновой, олеиновой и линолевой кислот, а также снижение показателя стеариновой кислоты свидетельствуют о типе фальсификации сыра – внесении растительных жиров,– анализирует **Елена Топникова**.– Судя по отклонениям, при изготовлении такого продукта использованы смеси растительных жиров в виде заменителя молочного жира. Степень замены – 99%. Молочного жира – около 1%, который перешел в продукт из обезжиренного молока.

На упаковке также отсутствует указание документа, по которому произведен продукт, способа упаковки, не приведен знак, обозначающий состав упаковочного материала, отсутствует знак обращения на рынке, не указана энергетическая ценность в кДж, не указаны условия хранения до и после вскрытия упаковки, указан неполные адрес производителя и контакты для приемки претензий, поясняет эксперт ВНИИМС.

– В данном случае сыроподобные продукты с названием «Российский» из торговых сетей **«Сезон»** и **«Лента»** не являются сыром, поскольку их жирнокислотный состав не соответствует установленным требованиям,– отмечает **Елена Топникова**. – Это белково-жировые продукты, изготовленные по технологии сыра с полной заменой молочного жира растительными жирами. **ООО «АРКОН ритейл»** и **ООО «Сыроделово»** являются фасовщиками. Подмена продукта произошла на стадии фасования. В соответствии с действующим законодательством на фасованном сыре должны быть указаны производитель и фасовщик. В данном случае написан только фасовщик. Где произведен фальсификат, неизвестно. В этом случае вся ответственность лежит на предприятии-фасовщике.

– Одна из подделок сыра «Российский» изготовлена под собственной маркой **«365 дней»** торговой сети **«Лента»**,– предупреждает **Всеволод Вишневецкий**.– Наши многолетние исследования показывают, что собственная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством. Изготовитель может поставить на полку магазина под частной маркой свою продукцию только в одном случае: если сократит собственные издержки настолько, чтобы вписаться в закупочную цену торговой сети. А затраты можно снизить лишь одним способом: удешевить себестоимость исходного сырья. Поэтому «Общественный контроль» рекомендует выбирать продукцию не под собственными марками торговых сетей, а под брендами самих изготовителей. Пусть такие продукты будут дороже на 10–15%, но зато гарантия их соответствия обязательным требованиям значительно выше.

«МОЙ АДРЕС – НЕ ДОМ И НЕ УЛИЦА...»

Еще два образца сыра полутвердого не соответствовали требованиям Технического регламента Таможенного союза 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

Так, на этикетке сыра **«Сметанковый» ТМ «Радость вкуса»**, м.д.ж. в сухом веществе 35% (**ООО «Еланский сыродельный комбинат»**, Волгоградская обл.), расфасованного торговой сетью **«Ашан»**, не была указана дата изготовления, зато стояли две разные даты фасовки 27.04.2026 и 27.05.2026, что вводит потребителя в заблуждение.

В другой торговой сети – **«Лента»** – был обнаружен сыр **«СВАЛЯ Тильзитер»**, м.д.ж. в сухом веществе 45%, на этикетке которого отсутствовали дата изготовления и наименование изготовителя, что противоречит положениям технических регламентов. На оба образца сыра, не соответствующих требованиям нормативных документов, после покупки сразу был оформлен возврат.

«РОССИЙСКИЙ» ПО ГОСТУ, А НЕ ПО ТУ

Некоторые изготовители, пользуясь «дырами» в законодательстве, используют гостовское название «Российский», но при этом выпускают сыр по ТУ, занижая его м.д.ж. в сухом веществе. Например, указывают 45% вместо 50%, как положено по ГОСТу.

Так, торговая сеть **«Пятерочка»** под своей торговой маркой **«Красная цена»** реализует сыр «Российский» с м.д.ж. в сухом веществе 45% (**ООО «Сыры Кубани»**, Краснодарский край). При этом на упаковке указано ТУ. Не отстает и торговая сеть **«Магнит»**, которая предлагает покупателям сыр фасованный «Российский» с м.д.ж. в сухом веществе 50% **ТМ «Моя цена»** (**ООО «Арча»**, Рес-публика Татарстан), изготовленный также по ТУ.

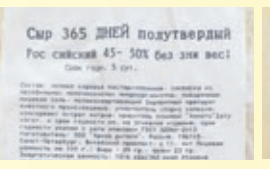
– Если заявлен сыр «Российский», то он должен производиться по ГОСТ 32260–2013, а не по ТУ,– говорит **Елена Топникова**.













Сыр фасованный «Российский», м.д.ж. в сухом веществе 50%, ТМ «Моя цена»	Сыр «Сметанковый», м.д.ж. в сухом веществе 35%, ТМ «Радость вкуса»	Сыр «СВАЛЯ Тильзитер», м.д.ж. в сухом веществе 45%	Сыр «Российский», м.д.ж. в сухом веществе 50%	Сыр полутвердый «Российский», м.д.ж. в сухом веществе 45–50%, ТМ «365 дней»	Сыр «Российский», м.д.ж. в сухом веществе 50%, ТМ «Сыроделово»
ООО «Арча», Республика Татарстан	ООО «Еланский сыродельный комбинат», Волгоградская обл.	**НАИМЕНОВАНИЕ ИЗГОТОВИТЕЛЯ ОТСУТСТВУЕТ НА ЭТИКЕТКЕ**	ТнВ «Сыр Стародубский», Брянская обл.	ООО «АРКОН ритейл», г. Санкт-Петербург	ООО «Сыроделово», г. Санкт-Петербург
29.04.2026	**ОТСУТСТВУЕТ НА ЭТИКЕТКЕ**	**ОТСУТСТВУЕТ НА ЭТИКЕТКЕ**	**ОТСУТСТВУЕТ НА ЭТИКЕТКЕ**	**ОТСУТСТВУЕТ НА ЭТИКЕТКЕ**	08.04.2026
1 шт. х 0,234 кг 1 шт. х 0,282 кг	1 шт. х 0,386 кг	1 шт. х 0,377 кг	1 шт. х 0,852 кг	1 шт. х 0,353 кг 1 шт. х 0,344 кг	2 шт. х 0,400 кг
ТУ 10.51.40-001-41351125-2017	СТО 00432415-010-2015	ТУ 10.51.40-001-04506127-2016	НД не указан	ГОСТ 32260-2013	НД не указан
600,00 руб.	-	-	523,00 руб.	550,00 руб.	599,00 руб.
АО «Тандер» (магазин «Магнит»), Ленинградская обл., дер. Марьино	ООО «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25, корп. 1, лит. А	ООО «Лента», Шереметьевская ул., д. 11, лит. А	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Ленинский пр., д. 144, корп. 2, лит. А	ООО «Лента», Шереметьевская ул., д. 11, лит. А	ООО «Менахем» (универсам «Сезон»), Пулковское шоссе, д. 40, лит. А
24,5±3,7 / 26,1+0,5	Без испытаний	Без испытаний	*Не указана на этикетке /* 26,5±0,5	*24,5±3,7 /* 25,3±0,5	*24,5±3,7 /* 27,7±0,5
50±6 / **46,6**	Без испытаний	Без испытаний	*50 ± 6 /* **41,9**	*50±6 / 48,8*	*50±6 /* **40,5**
СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	Без испытаний	Без испытаний	СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ жирнокислотному составу молочного жира**
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке, по м.д. жира в пересчете на сухое вещество	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке, по м.д. жира в пересчете на сухое вещество**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке, по жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке, по м.д. жира в пересчете на сухое вещество, по жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ**

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

Продолжение на стр. 8

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Сыр «Российский» без молочного жира: за державу обидно!

Окончание. Начало на стр. 6–7

– Сыры под собственными марками **«Красная цена»** («Пятерочка») и **«Моя цена»** («Магнит») называются «Российский», требования к которому предусмотрены государственным стандартом,– продолжает **Всеволод Вишневецкий**.– Однако на упаковке сыра указаны технические условия. Если изготовитель хочет выпускать свою продукцию под традиционным названием «Российский», он должен соблюдать ГОСТ. Сыры по техническим условиям должны иметь другие названия, отличные от гостовских, чтобы не вводить потребителей в заблуждение.

– Анализ маркировки сыра фасованного «Российский» с м.д.ж. в сухом веществе 50% **ТМ «Моя цена»** показал, что на упаковке отсутствует указание способа упаковки и не приведен знак, обозначающий состав упаковочного материала согласно требованиям Технического регламента Таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки», а также отсутствует знак обращения на рынке,– **комментирует Елена Топникова**.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Как сообщили в Россельхознадзоре, в отношении **ТнВ «Сыр Стародубский»** была проведена внеплановая выездная проверка, по итогам которой юридическое лицо привлечено к административной ответственности по части 2 статьи 14.43 КоАП РФ в виде штрафа в размере 300 000 руб.

ООО «Ровеньки-маслосырзавод» тоже попал под проверку, в ходе которой было установлено, что на смежных технологических линиях нарезки и упаковки сыра параллельно осуществлялся процесс фасовки сыра с м.д.ж. 45% и сыра с м.д.ж 20%. «Вследствие невнимательности оператора в линию нарезки сыра с м.д.ж. 45% ошибочно поступило 2 единицы сыра с м.д.ж. 20% общим весом 16,2 кг. По результатам внутреннего расследования в отношении оператора фасовки и ответственных лиц смены применены строгие меры дисциплинарного и материального взыскания»,– сообщили на предприятии. В итоге Россельхознадзор вынес изготовителю предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

А фальсификатор сыра из Петербурга **ООО «Сыроделово»**, судя по всему, отделался легким испугом: Россельхознадзор принял решение «об аннулировании ветеринарно-сопроводительной документации на указанную в обращении продукцию». О других мерах – в частности, штрафных санкциях – не сообщается.

В свою очередь, Роспотребнадзор сообщил, что объявил предостережения изготовителям поддельного сыра **ООО «Сыроделово»**, **ООО «Ровеньки-маслосырзавод»** и **ТнВ «Сыр Стародубский»**, а также магазинам **«Лента»**, **«Верный»**, **«Сезон»**, **«Светофор»**, **«Дикси»** и **«Ашан»**, допустившим реализацию некачественного сыра. Также Роспотребнадзор сообщил, что другой фальсификатор сыра **ООО «АРКОН ритейл»** признан банкротом, в отношении него открыто конкурсное производство, по фактическому адресу в Петербурге, на Арсенальной ул., д. 78А, свою деятельность не осуществляет. Таким образом, надзорный орган дал понять, что к изготовителю поддельного сыра принять меры не представляется возможным.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ», без замечаний проверку выдержали только три образца сыра. Это сыр безлактозный полутвердый «Тильзитер» 50% **ТМ «Ашан»** (**ООО «Сырная Долина»**, Курская обл.), сыр полутвердый «Сметанковый» 50% **ТМ «Юговской комбинат молочных продуктов»** (**ООО «Юговской комбинат молочных продуктов»**, Пермский край) и сыр фасованный полутвердый «Голландский» 45% **ТМ «Выручай»** (**ООО «МОРАВА М»**, Московская обл.).

Кирилл ОРЛОВ

СДЕЛАНО В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

Молочная продукция из Ленинградской области известна своими высокими потребительскими свойствами. Вот и на этот раз йогурт безлактозный с фиником-миндалем 2,5% ТМ «Зеленый берег» от «Приозерского молочного завода», обособленного подразделения АО Племенной завод «Красноозерное», в нелегкой борьбе завоевал звание лауреата Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2026 г. в номинации «Молочная продукция».

«Зеленый берег» для активного долголетия!



ПОЛЬЗА В КАЖДОЙ КАПЛЕ

Непереносимость молочного сахара – проблема, с которой сталкиваются до 50% детей. Касается она и взрослых. При этом далеко не каждый потребитель знает о неусвояемости молочных продуктов и, вероятно, даже не связывает боль в животе с лактозой.

Главная польза безлактозных йогуртов в том, что они решают проблему непереносимости лактозы (молочного сахара). У многих людей с возрастом или по другим причинам организм вырабатывает недостаточно фермента лактазы, который расщепляет лактозу. Если ее не переработать, она доходит до кишечника непереваренной, и это может вызывать вздутие, боли, диарею и другой дискомфорт. В безлактозном йогурте лактозу либо удаляют, либо расщепляют на более простые сахара (глюкозу и галактозу) с помощью фермента лактазы или мембранной фильтрации. В результате продукт спокойно усваивается, и человек может получать пользу от йогурта без неприятных симптомов.

Безлактозные продукты ни в чем не уступают классическим: сохраняют полезный молочный белок, который ценится за высокую степень усвояемости аминокислот и служит строительным материалом для организма. Такие йогурты остаются хорошим источником кальция, который важен для здоровья костей и зубов.

Эксперты конкурса «Можно покупать!» высоко оценили органолептические свойства безлактозного йогурта с фиником-миндалем 2,5% **ТМ «Зеленый берег»**, отметив его приятный вкус и консистенцию.

ГОЛОСУЙ ЗА КАЧЕСТВО!

Высокое качество продукции **«Приозерского молочного завода»** признали и торговые сети Санкт-Петербурга и Ленинградской области: «Перекресток», который реализует продукцию предприятия под торговой маркой **«Зеленая линия»**, а также «Удачный», «Колхоз» и «ВкусВилл».

Компания успешно развивает и собственную сеть фирменной торговли, уже насчитывающую десятки мини-маркетов **«Зеленый берег»**. Уточнить адрес ближайшего к вам фирменного магазина завода можно на сайте **www.zeleniybereg.com**.

Алиса САВЕЛЬЕВА



МИТ СТАР
ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА

Магия осеннего утра с <<Мит Стар>>

Сытные завтраки для уютных осенних дней



Идеи для идеального завтрака

Осень меняет привычный ритм жизни. Утро приходит позже, вечера становятся длиннее, за окном все чаще слышен дождь, а прохладный воздух напоминает — лето осталось позади.

В такие дни особенно важно начать утро правильно. Горячий завтрак, ароматный чай и несколько спокойных минут помогают проснуться, согреться и настроиться на новый день.

В «Мит Стар» мы уверены: домашний вкус способен подарить ощущение уюта в любое время года. Поэтому мы собрали несколько простых идей осенних завтраков, которые легко приготовить для себя и своих близких. Пусть каждое утро начинается с тепла, хорошего настроения и любимых вкусов.

Английское утро

с колбасками «Тещины рецепты»



Сытный и ароматный завтрак, который зарядит энергией на весь день.

Ингредиенты:
- Яйца
- Тосты
- Шампиньоны
- Колбаски «Тещины рецепты»
- Фасоль в томатном соусе

Как приготовить:
Обжарьте колбаски до золотистой корочки. Одновременно приготовьте глазунью, разогрейте фасоль, подрумяньте тосты и обжарьте грибы. Подавайте все вместе – сытный английский завтрак готов!

Братвурст <<Бальзамико>>

с ассорти колбасок



Яркий, сочный и ароматный завтрак с нотками итальянского настроения.

Ингредиенты:
- Колбаски братвурст
- Бальзамический соус
- Сезонные овощи
- Свежая зелень

Как приготовить:
Обжарьте колбаски на сковороде. Переложите на тарелку, слегка полейте бальзамическим соусом и дополните свежими овощами по вкусу.
Получается яркий и очень ароматный завтрак!

Завтрак от папы

Омлет с колбасой «Добрынинская трапеза»



Простой домашний рецепт, который любят и взрослые, и дети.

Ингредиенты:
- Яйца
- Сыр
- Свежая зелень
- Колбаса «Добрынинская трапеза»

Как приготовить:
Нарежьте колбасу кубиками и слегка обжарьте. Взбейте яйца, залейте ими колбасу, посыпьте сыром и готовьте под крышкой несколько минут. Перед подачей украсьте свежей зеленью.

Где купить продукцию <<Мит Стар>>?

Фирменные магазины:
- Боткинская ул., д. 1
- Киевская ул., д. 5, к. 7
- Ленинский пр., д. 72, к. 1
- Товарищеский пр., д. 20/27
- Кубинская ул., д. 76, к. 1

Доступно в торговых сетях:

«Удачный» «Колхоз» «Ваш мясной» «Народный фермер» «Пловдив» «Лента» «О'КЕЙ» «Магнит» «Ашан» «Перекресток» и др.

https://meatstar.spb.ru/

Больше продукции <<Мит Стар>> с доставкой на нашем сайте!

Строгий контроль качества на всех этапах

Первое в России сертифицированное мясоперерабатывающее безглютеновое производство

25 лет – качество не роскошь, а наш стандарт

С <<Мит Стар>> каждое утро вкуснее!

ПЕЛЬМЕНИ «РУССКИЕ» ГОСТ

МОЖНО ПОКУПАТЬ

ПОБЕДИТЕЛЬ
Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров **«МОЖНО ПОКУПАТЬ!»** 2026 г.





ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СПРЕД ПОД ВИДОМ МАСЛА: КТО ОБМАНЫВАЕТ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ?

Сливочное масло остается одним из самых подделываемых пищевых продуктов на отечественном продовольственном рынке. Тем не менее новые исследования, проведенные Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ» и испытательной лаборатории «Петербург-Экспертиза», показали постепенное сокращение масляного фальсификата на полках супермаркетов.

Если в прошлом году молочный жир был замещен немолочным в 14 образцах из 16 проверенных, то в этом году картина значительно лучше: только в 5 образцах из 14 специалисты выявили фальсификацию жирами немолочного происхождения, причем в 4 образцах «масла» молочного жира не оказалось от слова «совсем». Еще 5 образцов не прошли экспертизу по микробиологическим и физико-химическим показателям. Таким образом, 10 образцов масла сливочного из 14 проверенных были признаны не соответствующими требованиям государственного стандарта и технических регламентов. При этом на всех пачках нечестного масла стоял «Честный знак».



ПРОСТО ДОБАВЬ ВОДЫ!

Согласно ГОСТ 32261–2013, в масле сливочном 82,5% влаги должно быть не больше 16%. Однако в образцах четырех торговых марок ее оказалось выше допустимой нормы.

Так, в масле сладко-сливочном 82,5% **ТМ «О'КЕЙ. Кто рано встает»** (**ООО «Торговый дом «Дубровкамолоко»**, Брянская обл.), приобретенном в гипермаркете **«О'КЕЙ»** по цене 1000 руб./кг, массовая доля влаги составила 16,8%, а массовая доля жира – 81%.

Не прошло проверку и масло сладко-сливочное «Традиционное» 82,5% **ТМ «Васильково поле»** (**ООО «Никон»**, Московская обл.), приобретенное в магазине **«Верный»** по цене 861 руб.: массовая доля влаги образца составила 17,1%, а массовая доля жира – 81%.

В масле сливочном «Традиционное» 82,5% **ТМ «Молснаб» ООО «Молснаб»** (Республика Татарстан), приобретенном в магазине **«Верный»** по цене 833 руб., количество влаги просто зашкаливало: 24,5%! Кроме этого, массовая доля жира масла **ТМ «Молснаб»** составила 73,3%. Таким образом, вместо «Традиционного» в пачке по факту оказалось масло «Крестьянское» с более низким содержанием жира. Как показали лабораторные испытания, масло **ТМ «Молснаб»** также может стать причиной расстройства желудочно-кишечного тракта: в продукте в 29 раз было превышено содержание дрожжей и плесневых грибов.

– Если в 1 г масла сливочного количество дрожжей превышает допустимую норму в 5 раз, то увеличивается вероятность его порчи до истечения срока годности, поскольку микроорганизмы активно размножаются,– предупреждает **председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий**.– В образце **ТМ «Молснаб»** превышение допустимой нормы содержания дрожжей значительное. Очевидно, что данный продукт несет угрозу здоровью покупателей.



ОПАСНОЕ МАСЛО

Избыточное количество нежелательной микрофлоры было обнаружено еще в двух образцах сливочного масла. Так, превышение допустимой нормы дрожжей и плесневых грибов в 32 раза было обнаружено в масле сладко-сливочном «Крестьянское» 72,5% **ТМ «Хуторок»** (**ООО «Кубань Рус-Молоко»**, Краснодарский край), приобретенном в универсаме **«Дикси»** по цене 650 руб./кг. Согласно результатам дополнительной проверки, проведенной испытательной лабораторией «Петербург-Экспертиза», масло **ТМ «Хуторок»** (дата изг. 10.04.2026) не соответствовало требованиям ГОСТ 32261–2013 по массовой доле жира (71,8% вместо 72,5%) и массовой доле влаги (25,8% вместо нормы «не более 25%»).

Однако самым неблагополучным образцом с точки зрения микробиологии оказалось масло сладко-сливочное несоленое классическое 82,0% **ТМ «Баба Валя»** (**ООО Производственный комбинат «Волотовский»**, Новгородская обл.), приобретенное в магазине **«Светофор»** по цене 878 руб./кг. В образце масла сливочного **ТМ «Баба Валя»** были обнаружены бактерии группы кишечных палочек (БГКП), а количество дрожжей и плесневых грибов превысило допустимую норму в 35 раз. Кроме того, масло **ТМ «Баба Валя»** было обсеменено мезофильно-аэробными и факультативно-анаэробными микроорганизмами (МАФАнМ) в количествах, превышающих действующие ограничения в 2,9 раза. Не прошло испытания это масло и по органолептическим показателям: специалисты лаборатории отметили в нем несвойственные аромат и запах, а вкус продукта оказался прогорклым. Массовая доля жира масла не соответствовала заявленной и составила 80,8%.

Как пояснили в ФГБУ «ВНИИЗЖ», употребление масла с таким «богатым

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МАСЛА СЛИВОЧНОГО















Наименование продукта	Масло сливочное, 82,0%, ТМ «Простоквашино»	Масло сладко-сливочное «Традиционное» несоленое, 82,5%, в/с, «LAPLANDIA» ТМ «VIOLA»	Масло сливочное традиционное сладко-сливочное несоленое, 82,5%, в/с, ТМ «ВкусВилл»	Масло сливочное сладко-сливочное несоленое, 82,5%, ТМ «Тысяча озер»	Масло сладко-сливочное «Традиционное», 82,5%, ТМ «Васильково поле»	Масло «Традиционное» сладко-сливочное несоленое 82,5%, в/с, ТМ «О'КЕЙ. Кто рано встает»	Масло сладко-сливочное несоленое «Крестьянское», 72,5%, в/с, ТМ «Хуторок»
Производитель	СПССК «ЕЛМАЙ», Республика Татарстан	ООО «Мелеузовский молочноконсервный комбинат», Республика Башкортостан	ООО «Сырная Долина», Курская обл.	ООО «Невские сыры», г. Санкт-Петербург	ООО «Никон», Московская обл.	ООО «Торговый дом «Дубровкамолоко», Брянская обл.	ООО «Кубань Рус-Молоко», Краснодарский край
Дата изготовления	01.06.2026	22.05.2026	30.05.2026	18.05.2026	21.03.2026	31.03.2026	26.03.2026, 10.04.2026
Нормативный документ	ТУ 10.51.30-058-13605199	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ Р 52253-2004	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013
Масса, кол-во образцов	3 х 180 г	3 х 180 г	3 х 100 г	3 х 180 г	4 х 180 г	4 х 180 г	3 х 180 г
Цена за 1 кг	800,00 руб.	1067,00 руб.	1600,00 руб.	1167,00 руб.	861,00 руб.	1000,00 руб.	650,00 руб.
Место закупки	Магазин «Лента», г. Петергоф, Гостилицкое шоссе, д. 58, лит. А	Магазин «Лента», г. Петергоф, Гостилицкое шоссе, д. 58, лит. А	АО «ВкусВилл», Ленинский пр., д. 97, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинградская область, дер. Низино, производственная зона «Марьино»	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	АО «Дикси Юг» (Дикси-78806), ул. Краснопутиловская, д. 8, лит. А
Органолептика	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Массовая доля жира, %	*От 80,0 до 85,0 включ.* / 82,2±0,7	*Не менее 82,5* / 82,8±0,7	*Не менее 82,5* / 82,9±0,7	*От 80,0 до 85,0 включ.* / 82,9±0,7	*Не менее 82,5* / **81,0±0,7**	*Не менее 82,5* / **81,0±0,7**	*Не менее 72,5* / **71,8**
Массовая доля влаги, %	*От 18,5 до 14,0 включ.* / 15,6±0,1	*Не более 16,0* / 15,3±0,1	*Не более 16,0* / 15,4±0,1	*От 18,5 до 14,0 включ.* / 15,4±0,1	*Не более 16,0* / **17,1±0,1**	*Не более 16,0* / **16,8±0,1**	*Не более 25,0* / **25,8**
БГКП* (*в 0,01г не допускается*)	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО
Дрожжи и плесени (КОЕ/г) (*не более 100*)	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$	**$3,2x10^3$**
КМАФАнМ (*не более $1x10^5$*)	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$
Жирнокислотный состав	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ
Соответствие ГОСТ и ТР ТС 033/2013	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. влаги**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. влаги**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, м.д. влаги, обнаружено превышение содержания дрожжей**

* БГКП – Бактерии группы кишечной палочки.

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

букетом» условно патогенной микрофлоры может привести к отравлению. БГКП являются важным показателем санитарного состояния условий производства пищевой продукции. Их нормирование введено по нескольким причинам. Во-первых, БГКП могут вызывать порчу продуктов питания, что сокращает срок их годности и ухудшает органолептические свойства. Во-вторых, БГКП могут представлять опасность для здоровья человека, если их содержание в пищевых продуктах превышает установленные нормы. Это может привести к пищевым отравлениям. БГКП включают в себя более 100 видов бактерий, обитающих в кишечнике позвоночных животных. Они имеют форму палочек, не образуют спор, являются грамотрицательными и могут быть как аэробными, так и факультативно-анаэробными.

Факторов, которые могут привести к превышению допустимого уровня БГКП, множество. Это грязь на производстве, сырье, обсемененное микрофлорой, несоблюдение гигиены персоналом и нарушение температурных режимов хранения готовой продукции. В БГКП входят и бактерии E.coli, являющиеся своеобразным маркером вопиющей антисанитарии. Их обнаружение может интерпретироваться как показатель свежего фекального загрязнения. Это человеческий фактор, подчеркивают эксперты.

– Наличие в масле сливочном БГКП говорит о том, что были нарушены температурные режимы при пастеризации сливок,– поясняет **Всеволод Вишневецкий**.– Причиной этого мог стать сбой в оборудовании либо человеческий фактор. В любом случае готовая продукция перед отправкой в торговую сеть должна была пройти контроль в заводской лаборатории. По всей видимости, этого сделано не было и потенциально опасное масло попало на прилавки крупной федеральной сети.

– Количество МАФАнМ характеризует общее содержание микроорганизмов в продуктах питания и применяется для оценки их микробиологической чистоты,– комментирует **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.



«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Обязательно прочитайте состав продукта: основа сливочного масла – пастеризованные сливки коровьего молока, в нем могут также содержаться соль, концентраты молочнокислых бактерий, но никак не заменители молочного жира. Необходимо посмотреть на срок годности продукта и обратить внимание на условия его реализации в торговом предприятии. Масло относится к скоропортящимся продуктам и подлежит реализации исключительно из холодильного оборудования при температуре +2–4 ˚С. Даже качественный продукт может быть испорчен при неправильном хранении и стать небезопасным при употреблении в пищу.

У сладко-сливочного масла должны быть выраженный сливочный вкус и запах с привкусом пастеризации. У кисло-сливочного масла – вкус и запах выраженные сливочный и кисломолочный. Для соленого масла характерен умеренно соленый вкус. Наличие посторонних привкусов и запахов: горького, плесневелого, кислого, дрожжевого и прочих – говорит о порче продукта и непригодности для использования в пищу.

ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!

В пяти образцах масла сливочного из четырнадцати проверенных специалисты выявили несоответствие по жирнокислотному составу.

Так, в торговой сети **«Магнит»** по цене 944 руб./кг было приобретено сливочное масло 82,5% **ТМ «Деревенские зори»** (**ООО «Велда»**, Челябинская обл.), в составе которого были выявлены немолочные жиры, что говорит о его фальсификации, подчеркнули в испытательной лаборатории «Петербург-Экспертиза». Кроме того, это «масло» стало «чемпионом» по содержанию влаги, которой оказалось 29,3%! Более того, массовая доля жира образца была существенно ниже, чем заявлено на упаковке: 67,7%. Это масло по классификации, предусмотренной ГОСТ 32261–2013, не только не является «Традиционным», оно также не соответствует требованиям к «Крестьянскому» и по фактической жирности упорно стремится к «Бутербродному», для которого установлена норма жира 61%.



– Массовая доля жира – это те показатели, на которые потребители ориентируются при выборе масла сливочного в первую очередь. И если по факту физико-химические свойства продукта ниже, чем указано на этикетке, то изготовитель вводит покупателя в заблуждение. Это информационная фальсификация,– отмечает **профессор Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого Татьяна Пилипенко**.

Не соответствовало по жирнокислотному составу и масло сладко-сливочное 82,5% **ТМ «РЭП»** (**ООО «РУСЭКСПОПРОМ»**, Ленинградская обл.), приобретенное в магазине **«Пятерочка»** по цене 1222 руб./кг. Как пояснили в испытательной лаборатории «Петербург-Экспертиза», масло **ТМ «РЭП»** не прошло проверку по содержанию каприновой и лауриновой кислотам.

МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН

В ходе общественного контроля выяснилось, что паленым маслом в Петербурге сегодня торгуют также крупные федеральные сети.

Так, в **«Ленте»** было обнаружено масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое 82,5% и 72,5% **ТМ «Сливочные поля»** (**ООО «БЕЛОПТ»**, Московская обл.). Для экспертизы было приобретено масло 82,5%, которое оказалось без молочного жира и с «несвойственным ароматом».

Дополнительная проверка масла сливочного «Крестьянское» 72,5% **ТМ «Сливочные поля»**, проведенная испытательной лабораторией «Петербург-Экспертиза», показала, что и оно является откровенной подделкой с полной заменой молочного жира на немолочный, а также с несвойственным вкусом и запахом.

Еще две масляные подделки без молочного жира и с «несвойственным ароматом» от **ООО «БЕЛОПТ»** были обнаружены в торговой сети **«Семишагофф»**. Это марки **«Волгодивные традиции»** (упаковки по 200 г и 500 г) и **«VOINEN JARVI»**.

– Судя по жирнокислотному составу, продукты от **ООО «БЕЛОПТ»** являются спредами растительно-жировыми, которые стоят значительно дешевле, чем сливочное масло,– говорит **Всеволод Вишневецкий**.– По рецептуре в этих спредах молочный жир не предусмотрен, поскольку они вырабатываются исключительно из растительных жиров. Изготовитель обязан писать правду на этикетке, а не обманывать потребителей.















Масло сладко-сливочное несоленое классическое, 82,0%, ТМ «Баба Валя»	Масло сливочное «Традиционное», 82,5%, в/с, ТМ «Молснаб»	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое, 82,5%, в/с, ТМ «VOINEN JARVI»	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое, 82,5%, в/с, ТМ «Волгодивные традиции»	Масло сливочное «Традиционное» сладко-сливочное несоленое, 82,5%, в/с, ТМ «Сливочные поля»	Масло сладко-сливочное несоленое «Традиционное», 82,5%, в/с, ТМ «Деревенские зори»	Масло сливочное сладко-сливочное, 82,5%, ТМ «РЭП»
ООО Производственный комбинат «Волотовский», Новгородская обл.	ООО «Молснаб», Республика Татарстан	ООО «БЕЛОПТ», Московская обл.	ООО «БЕЛОПТ», Московская обл.	ООО «БЕЛОПТ», Московская обл.	ООО «Велда», Челябинская обл.	ООО «РУСЭКСПОПРОМ», Ленинградская обл.
16.03.2026	11.03.2026	27.03.2026	27.03.2026	13.03.2026	27.03.2026	26.03.2026, 09.04.2026
ГОСТ Р 52253-2004	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ 32261-2013	ГОСТ Р 52253-2004
4 х 180 г	4 х 180 г	4 х 200 г	2 шт. х 200 г 1 шт. х 500 г	4 х 180 г	4 х 180 г	3 х 180 г
878,00 руб.	833,00 руб.	600,00 руб.	600,00 руб.	1055,00 руб.	944,00 руб.	1222,00 руб.
ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), г. Петергоф, ул. Первого Мая, д. 89, лит. А	ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), Ленинградская область, дер. Низино, производственная зона «Марьино»	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), ул. Чекистов, д. 20, лит. А	ООО «ТК Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Ветеранов, д. 109, корп. 1, лит. А	Магазин «Лента», г. Петергоф, Гостилицкое шоссе, д. 58, лит. А	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), пр. Ветеранов, д. 87, лит. А	ООО «Агроторг» (магазин «Пятерочка»), ул. Зайцева, д. 23, лит. А
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Аромат и запах, несвойственные сливочному маслу	СООТВЕТСТВУЕТ	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Аромат, несвойственный сливочному маслу**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Аромат, несвойственный сливочному маслу**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Аромат, несвойственный сливочному маслу**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Аромат, несвойственный сливочному маслу**	СООТВЕТСТВУЕТ
Не менее 82,0 / **80,8±0,7**	*Не менее 82,5* / **73,3±0,7**	*Не менее 82,5* / 84,7±0,7	*Не менее 82,5* / 86,7±0,7	*Не менее 82,5* / 85,6±0,7	*Не менее 82,5* / **67,7±0,7**	*Не менее 82,5* / 82,1±0,7
От 18,5 до 14,0 включ. / 17,2±0,1	*Не более 16,0* / **24,5±0,1**	*Не более 16,0* / 13,3±0,1	*Не более 16,0* / 11,1±0,1	*Не более 16,0* / 12,4±0,1	*Не более 16,0* / **29,3±0,1**	*От 18,0 до 14,0 включ.* / 15,8±0,1
ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО
$3{,}5x10^3$	**$2{,}9x10^3$**	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$
$2{,}9x10^5$	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ**
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, обнаружено превышение содержания дрожжей, КМАФАнМ, БГКП*	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ м.д. жира, м.д. влаги, обнаружено превышение содержания дрожжей**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. жира, м.д. влаги, жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по жирнокислотному составу. ФАЛЬСИФИКАТ**

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

В Роспотребнадзоре сообщили, что за допущенные нарушения при производстве и реализации масла сливочного, не отвечающего обязательным требованиям, объявлены предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований **ООО «БЕЛОПТ»**, **ООО «Никон»**, **ООО Производственный комбинат «Волотовский»** и **ООО «Велда»**.

Россельхознадзор, рассмотрев обращение «Общественного контроля» по факту производства и реализации поддельного сливочного масла, сообщил, что также объявил предостережения всем изготовителям некачественной продукции. Кроме того, ведомство обратилось в суд и добилось приостановления деятельности **ООО «Велда»** на 30 суток. Как сообщили в Россельхознадзоре, **ООО «Велда»** фактически прекратило свою деятельность.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, полностью соответствовали требованиям ГОСТа только четыре образца масла сливочного. Это масло 82% **ТМ «Простоквашино»** (**СПССК «ЕЛМАЙ»**, Республика Татарстан), масло 82,5% «Традиционное» несоленое **«LAPLANDIA» ТМ «VIOLA»** (**ООО «Мелеузовский молочноконсервный комбинат»**, Республика Башкортостан), масло 82,5% **ТМ «Тысяча озер»** (**ООО «Невские сыры»**, г. Санкт-Петербург) и масло 82,5% **ТМ «ВкусВилл»** (**ООО «Сырная Долина»**, Курская обл.).

Кирилл ОРЛОВ

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

Курица на столе – пятёрки в дневнике!

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

ВРАЧИ РЕКОМЕНДУЮТ

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

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

Эксперты Роспотребнадзора напоминают: польза курицы – в высоком содержании белка, который нужен для роста мышц и тканей, витаминов группы В (B_6, B_{12}), железа, цинка. Предпочтение лучше отдавать маложирным сортам и не увлекаться мясом утки и гуся, так как в нем много жира. Это может негативно отразиться на работе желудочно-кишечного тракта. Мясо следует давать ребенку 4–5 раз в неделю.



СВЕЖЕЕ МЯСО ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ

В **«Санкт-Петербургской куриной компании»**, одном из ведущих поставщиков куриного мяса на столы петербуржцев, подчеркивают, что куриное мясо не просто так считается диетическим. Белок из него усваивается намного легче, чем свиной или говяжий, а жира содержится мало. Характерная особенность продукта в том, что в нем совершенно не присутствуют углеводы. Содержание белков при этом очень высокое – около 16 г, а на долю жиров приходится в среднем 14 г.

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

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

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

Для нервной системы регулярное употребление курицы снижает риск развития неврозов и депрессий, помогает избавиться от бессонницы, раздражительности и стрессов.

Для мозга продукт поддерживает умственную активность и укрепляет память.

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

При выборе куриных полуфабрикатов в магазине обращайте внимание на их внешний вид: на поверхности мяса не должно быть кровоподтеков. И еще совет: мясо птицы должно храниться в домашнем холодильнике или холодильной витрине магазина не более 7 суток после даты изготовления при температуре от -1°С до +2°С.

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».

Двойная победа lactica в конкурсе «Можно покупать!

Продукция АО «Лактис» отмечена наградами

18 сентября в рамках 35-й Международной агропромышленной выставки-ярмарки «Агрорусь», которая прошла в Конгрессно-выставочном центре «Экспофорум», состоялось подведение итогов Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «Можно покупать!» 2026 г.

По решению Экспертного совета конкурса лауреатами в номинации «Молочная продукция» стали два продукта производства АО «Лактис»:

• Молоко козье ультрапастеризованное цельное Lactica, массовая доля жира 3,6%, 200 мл

• Творог мягкий высокобелковый Lactica, массовая доля жира 1,5%, 150 г



Творог мягкий высокобелковый Lactica, массовая доля жира 1,5%, 150 г

Во время дегустации эксперты конкурса отметили, что мягкий высокобелковый творог Lactica обладает насыщенным сливочным вкусом, густой однородной консистенцией и приятным ароматом. Козье молоко Lactica получило высокую оценку за приятный вкус и аромат, характерные для качественного козьего молока.

Перед дегустацией образцы Lactica успешно прошли физико-химические испытания на соответствие обязательным требованиям в Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»).

Продукция, получившая высокую оценку экспертов конкурса, выпускается АО «Лактис», входящим в структуру агрохолдинга «Лактика» (г. Великий Новгород), осуществляется на современном оборудовании в условиях закрытого производственного потока.

Творог мягкий высокобелковый Lactica вырабатывается по специальной технологии на современной высокотехнологичной линии. Продукт не содержит сахара, заменителей молочного жира и консервантов.

Насыщенный сливочный вкус, густая нежная кремовая консистенция, натуральный состав и высокое содержание белка – 16,5 г в одной упаковке – делают творог Lactica удобным вариантом для легкого перекуса в течение всего дня, в том числе до или после спортивной тренировки.



Молоко козье ультрапастеризованное цельное Lactica, массовая доля жира 3,6%, 200 мл

Козье молоко Lactica производится из молока коз зааненской породы из хозяйства ООО «Нефёдовское», входящего в агрохолдинг «Лактика». Продукт отличается нежным вкусом и высокой питательной ценностью.

Козье молоко Lactica подходит для питания детей дошкольного и школьного возраста, от трех лет. Рекомендуем учитывать возрастные рекомендации и информацию, указанную на упаковке продукта.

Приходите за покупками в торговые сети и гипермаркеты Санкт-Петербурга: «Метро», «Лента», «Перекресток», «Азбука вкуса», «Пятерочка», «Магнит».

АО «Лактис»
Сайт: lactis.ru
Почта: info@lactika.ru
Представительство в Санкт-Петербурге:
(812) 406-79-76,
+7 921-956-99-73