ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО

№ 9 (413). 16 ОКТЯБРЯ – 15 НОЯБРЯ 2026 г.

ГАЗЕТА ОСНОВАНА 6 НОЯБРЯ 1998 ГОДА

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

СЕРВЕЛАТ: ВЛАГИ БОЛЬШЕ, БЕЛКА МЕНЬШЕ!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Качество знакомых с детства варено-копченых колбас «Сервелат» и «Московская» в очередной раз признано специалистами Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ») не соответствующим требованиям ГОСТ Р 55455-2013: во всех девяти проверенных образцах популярных брендов разных изготовителей, как и в ходе исследований прошлого года, установлено значительное превышение массовой доли влаги. Сколько ее обнаружили в варено-копченых колбасах с маркировкой «ГОСТ» и на что обращать внимание при ее выборе, читайте на

СТР. 4–5

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

Вступил в силу новый закон для маркетплейсов

С 1 октября вступили в силу ряд изменений, которые касаются каждого покупателя. Теперь маркетплейсы обязаны размещать информацию, подтверждающую легальное происхождение товаров, их качество и безопасность, а претензии продавцу можно направлять через сайт платформы. Возврат товара во многих случаях теперь можно делать также через пункт выдачи заказов. Какие еще изменения начали действовать, читайте на



СТР. 2

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



ФГБУ «ВНИИЗЖ»: покупая колбасные изделия, будьте бдительны!

Ежедневно в испытательных лабораториях подведомственного Россельхознадзору ФГБУ «ВНИИЗЖ» по сотням показателей исследуются тысячи образцов животноводческой и растениеводческой продукции. О результатах последних проверок мясных изделий, в том числе колбас и сосисок, читайте на

СТР. 3

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Губит людей не пиво...

Пиво и другие слабоалкогольные напитки редко попадают в списки продуктов, имеющих высокие риски пищевой безопасности. Однако Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» наконец решила проверить в испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ» и эти товары. О результатах экспертизы читайте на



СТР. 6–7

ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 16.11.2026, будут опубликованы результаты экспертиз образцов пельменей, а также семян подсолнечника жареных. Исследования этих товаров в настоящее время проходят на базе Северо-Западной испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ».





ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!

Магия «Красной рыбки»: вкусный ужин от заботливой хозяйки

БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ

В кулинарном арсенале опытной хозяйки всегда есть «заначка»: баночка тушенки, пачка гречки, рыбные консервы и, конечно, пресервы из сельди. Но если раньше покупка селедки напоминала лотерею (повезет ли с костями, не будет ли рыба пересоленной), то появление таких продуктов, как пресервы из филе кусочков сельди в разных заливках, значительно облегчает задачу приготовления еды. Для женщины кухня должна быть не местом подвига, а территорией комфорта. С сельдью филе-кусочки «КРАСНАЯ РЫБКА» от торговой марки «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» эта мечта сбывается.



СЦЕНАРИЙ ПЕРВЫЙ: «БУДЕМ ЧЕРЕЗ ПОЛЧАСА!»

Неожиданный звонок подруги или детей вечером в будни обычно вызывает легкую панику. Чем угощать? Размораживать мясо поздно, печь пироги некогда. Сельдь в масле **«КРАСНАЯ РЫБКА»** всегда выручит. Прозрачная баночка позволяет сразу оценить качество: упругие, ровные кусочки плотного филе без единой косточки. Вы просто открываете крышку и на красивую тарелку выкладываете золотистые ломтики, рядом – колечки фиолетового лука и пара веточек укропа. Пока гости моют руки, масло раскрывает вкус тихоокеанской рыбы. Блюдо выглядит эстетично, но сдержанно и стоит недорого.

СЦЕНАРИЙ ВТОРОЙ: ВОСКРЕСНЫЙ СЕМЕЙНЫЙ ОБЕД

Когда за столом собирается несколько поколений, хочется сытной, понятной еды, но стоять у плиты часами уже нет сил. Сельдь в майонезе **«БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»** – отличное решение! Вам даже не нужно готовить сложный соус. Достаточно отварить картофель, нарезать его крупными кусками. Пока картофель горячий, добавьте в него содержимое банки с сельдью, свежий огурец соломкой и немного зеленого лука. Картофель впитает часть майонезного соуса, а рыба отдаст свой благородный солоноватый вкус. Получается теплый салат, который заменяет и первое, и второе.

Сельдь в масле – блюдо, полностью готовое к употреблению. Одной упаковки массой 180 г полностью хватает на полноценную закуску для семьи из 3–4 человек. Теперь не надо тратить время на разделку, а перед покупкой вы видите каждую частичку филе: прозрачная упаковка избавляет от страха купить кота в мешке.

Намазка «Форшмак по-дачному»

Это блюдо готовится быстрее, чем вскипает чайник, но исчезает со стола первым. Оно прекрасно подходит и для черного хлеба утром, и как начинка для тарталеток гостям вечером.

Ингредиенты:

Сельдь филе-кусочки **«КРАСНАЯ РЫБКА»** (в масле или майонезе) – 1 банка (180 г).
Яйца куриные (сваренные вкрутую) – 2 шт.
Зеленое яблоко (например, «Симиренко») – 1/4 шт.
Масло сливочное – 50 г.
Лук репчатый (лучше сладкий красный) – 1/4 головки.



Приготовление: 1. Если вы используете сельдь в масле, слейте большую часть масла (оставьте ложку для сочности), а если в майонезе – используйте как есть. **2.** Сложите в чашу блендера кусочки сельди, вареные яйца (разрезанные пополам), сливочное масло кусочками, очищенное яблоко и лук. **3.** Измельчайте короткими импульсами по 5 секунд. Важно! Масса должна остаться фактурной, с мелкими кусочками рыбы, а не превратиться в однородный крем. **4.** Переложите готовое блюдо в стеклянную банку и дайте постоять в холодильнике 15 минут. Подавайте на бородинском хлебе, украсив кружочком редиса или маринованного огурчика.

Выбирайте **«БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»**, и вы всегда будете королевой кухни, не превращаясь в ее заложницу.

Анна ШЕВЕЛЕВА

НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ

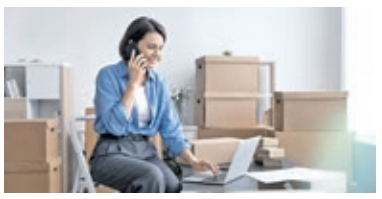
«ОКТЯБРЬ УЖ НАСТУПИЛ...»: ЧТО НАДО ЗНАТЬ ПОКУПАТЕЛЯМ?

С 1 октября вступили в силу ряд изменений, которые касаются каждого из нас.

ЗАКОН О «ПЛАТФОРМЕННОЙ ЭКОНОМИКЕ»

Это касается тех, кто покупает товары в интернете. С 1 октября 2026 г. вступил в силу Федеральный закон № 289-ФЗ «Об отдельных вопросах регулирования платформенной экономики в Российской Федерации». Теперь все маркетплейсы обязаны проверять сведения о продавцах и других лицах, которые намерены стать партнерами, в том числе с использованием государственных информационных систем и реестров. Система «Честный знак» становится обязательным фильтром для доступа товаров на витрины маркетплейсов. Площадки, включенные в реестр посреднических цифровых платформ Минэкономразвития, теперь не вправе публиковать карточку маркируемого товара, если продавец не зарегистрирован в системе маркировки и если в карточке нет сведений о маркировке.

Важно, что претензии продавцу теперь можно будет предъявлять через сайт маркетплейса. Это новшество касается только требований, связанных с недостатками товара (работ, услуг), а также процесса возврата денежных средств. Если товар доставлялся с использованием логистической инфраструктуры интернет-магазина, должна быть предусмотрена и возможность его возврата через платформу. Иными словами, потребителю больше не придется самостоятельно искать продавца, выяснять его юридические реквизиты и выстраивать коммуникацию исключительно за пределами маркетплейса. При этом важно понимать: новый порядок не отменяет ответственности самого продавца и не означает, что интернет-магазин автоматически становится продавцом каждого товара.



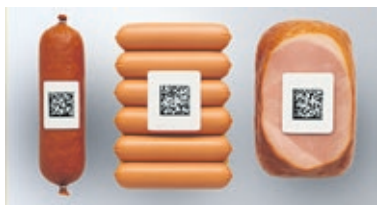
Также теперь потребитель имеет право вернуть товар через пункт выдачи заказов, если доставка осуществлялась с использованием логистической инфраструктуры маркетплейса.

Кроме того, с 1 октября оператор посреднической цифровой платформы приравнивается к владельцу агрегатора в понимании закона «О защите прав потребителей». Это означает, в частности, применение к нему правил об ответственности за убытки, причиненные потребителю вследствие предоставления недостоверной информации о товаре (работе, услуге) или продавце. Однако закон не устанавливает прямо солидарную ответственность оператора и продавца за все нарушения прав потребителя. Поэтому на практике многое будет зависеть от обстоятельств конкретного спора и формирующейся судебной практики, комментируют в Союзе потребителей РФ.

С 1 октября устанавливается административная ответственность за нарушение ряда требований законодательства о платформенной экономике. Так, например, несоблюдение оператором платформы требований к размещению карточек товаров (услуг) карается штрафом до 100 тыс. руб.

КОЛБАСЫ СТАНУТ «ЧЕСТНЫМИ»

Новость для любителей колбас и сосисок: с 1 октября обязательная маркировка «Честный знак» должна наноситься теперь не только на молочные продукты, воду и консервы, но и на вареные, копченые и кровяные колбасы, паштеты, студни, заливное, сосиски, сардельки и прочие колбасные изделия. Если эта продукция выпущена до 1 октября, она может находиться на прилавках магазинов без «Честного знака» вплоть до окончания срока ее годности.



Маркировать колбасную продукцию должны не только промышленные мясокомбинаты, но и фермерские хозяйства, а также сельхозпроизводственные кооперативы.

С 1 октября коды маркировки появятся не только на колбасных изделиях, но и на средствах гигиены: зубных щетках, зубных нитях, губках, мочалках, бумажных полотенцах, салфетках, ватных изделиях, щетках, массажерах и других товарах этого сегмента.

МОТОРНЫЕ МАСЛА: ФАЛЬСИФИКАТ НЕ ПРОЙДЕТ!



Новость для автомобилистов: с 1 октября для моторных масел на каждой кассе страны заработал разрешительный режим. Система маркировки теперь проверяет, можно ли реализовать товар – нет ли к нему вопросов, к примеру, по сроку годности, признакам контрафакта или фальсификата. Проверка обязательна в режиме онлайн или офлайн, поэтому контроль будет работать даже при нестабильном подключении к интернету.

Кроме того, с 1 октября на автомобильные жидкости распространяется новый механизм автоштрафов для бизнеса. Если система маркировки выявит продажу просрочки – за каждое нарушение индивидуальным предпринимателям будет грозить штраф 10 тыс. руб., а юридическим лицам – 20 тыс. руб.

Елена ОЛЕНИНА

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

«ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ» НА СТРАЖЕ ЗДОРОВЬЯ

В ассортименте мясных консервов торговой марки «Честный продукт» – говядина, свинина, конина, мясо индейки и цыпленка. Сегодня полки магазинов ломятся от тушенки разных марок, но «Честный продукт» можно выделить за счет бесспорных преимуществ.

ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ



Современное оборудование и щадящие технологии сохраняют при переработке все полезные свойства мяса. И что важно: для изготовления консервов «Честный продукт» используется не замороженное, а охлажденное сырье. Это значит, что микро- и макроэлементы, витамины и аминокислоты не утрачивают своей ценности при хранении, транспортировке и переработке, а практически полностью остаются в готовом продукте.

В каждой баночке консервов – цельные кусочки мяса в прозрачном желе. Качество продукции и отменный вкус неоднократно получали высокие оценки на конкурсах, отмечены грамотами и престижными наградами.

ДИЕТА С ЧЕСТНЫМ ПРОДУКТОМ

Баночки тушенки прочно ассоциируются у нас с дачей, туристскими походами, студенческой жизнью, перекусом на скорую руку. Действительно, во всех этих случаях тушенка просто незаменима. Но, учитывая высокое качество продукта, консервы «Мясо индейки в собственном соку» и «Мясо цыпленка в собственном соку» можно смело рекомендовать и для диетического питания.

Рецепты «ПК»

Диетический суп с курой в собственном соку

Ингредиенты: «Мясо цыпленка в собственном соку» – 1 банка (350 г); 3 средние картофелины; цветная капуста (300 г), можно заменить на брокколи или 200 г зеленого горошка; морковь; лук; соль и перец – по вкусу; зелень.

Способ приготовления: Нарезать картофель кубиками и поставить варить в холодной подсоленной воде. Когда вода закипит, уменьшить огонь и добавить нарезанную цветную капусту, затем – нашинкованную морковку и лук. Нарезанный картофель варится примерно 15 минут. Цветная капуста – 7–10 минут. Когда овощи будут почти готовы, добавьте мясо цыпленка из банки и дайте покипеть на слабом огне несколько минут. Готовый суп заправьте зеленью.

Диетическое блюдо готово!
Быстро. Вкусно. Полезно.

Диета в данном случае – сбалансированный рацион, в котором присутствуют все необходимые для здоровья пищевые элементы.

Мясные консервы «Честный продукт» в полной мере отвечают этим требованиям.

Мясо индейки и курицы превосходно переваривается и легко усваивается человеком. Причем количество белков в 100 г индейки даже выше, чем в телятине или свинине. Содержание натрия, кальция, фосфора и железа в мясе индейки значительно опережает говядину и свинину. Большое количество железа делает этот продукт незаменимым для беременных женщин, подростков, пожилых людей.

А вот содержание жиров в мясе индейки и куры относительно невысокое, что помогает в борьбе с лишним весом, так как организм получает достаточное количество белка при низкой жирности продукта.

Куриное мясо необычайно богато фосфором. Этот макроэлемент необходим для костной ткани и зубов, участвует в делении и восстановлении клеток и передаче нервных импульсов, взаимодействует с ферментами и витаминами, помогает обмену веществ.

Мясо цыпленка и индейки полезно для профилактики атеросклероза, гипертонии, инсульта.

Диетологи даже советуют пожилым людям увеличить потребление такого мяса за счет некоторого сокращения потребления других его видов.

Когда нет возможности или времени приготовить диетическое блюдо из сырого мяса, тушенка из индейки и цыпленка «Честный продукт» будет хорошей полноценной альтернативой и позволит соблюдать все правила сбалансированной диеты. ◆

Надежда ЛЕСНОВА

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 14.10.2026 г. в 13.00, Выход в свет 15.10.2026 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-186/09
Тираж номера 30 000 экз.

12+

ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ

ФГБУ «ВНИИЗЖ»: покупая колбасные изделия, будьте бдительны!

Колбаса – один из самых популярных продуктов в нашем ежедневном меню. Особый интерес к ней возрастает перед праздниками, когда самым популярным блюдом становятся салаты. Например, оливье, вкус которого напрямую зависит от качества колбасы.

Чтобы некачественная колбаса не попала на прилавки торговых сетей и не испортила застолье потребителям, Россельхознадзор в постоянном режиме отслеживает оборот мясного сырья в стране, контролирует применение фермерами вакцин и препаратов для лечения сельскохозяйственных животных, мониторит безопасность и качество готовой продукции.

Ежедневно в испытательных лабораториях подведомственного Россельхознадзору ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» по сотням показателей исследуются тысячи образцов животноводческой и растениеводческой продукции. Безопасность продовольствия в Петербурге обеспечивает Северо-Западный филиал ФГБУ «ВНИИЗЖ», в составе которого работает Северо-Западная испытательная лаборатория, оснащенная современным оборудованием.

О результатах последних проверок мясных изделий, в том числе колбас и сосисок, редакция газеты «Петербургское качество» попросила рассказать заместителя директора Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» Светлану ГРАЙВОРОНСКУЮ.



– Светлана Владиславовна, колбасы и сосиски – частые гости практически любого холодильника. Но главный вопрос, который волнует любителей колбасных изделий: есть ли в колбасе мясо? И если да, то сколько?

– Сразу хочу успокоить ваших читателей: мясо в колбасе есть, без него невозможно изготовить ни один мясной продукт. Другое дело, что некоторые изготовители используют различные добавки, чтобы, например, увеличить выход готовой продукции. Таких добавок в пищевой промышленности сегодня много. Если мясокомбинат их применяет, он обязан указать это на этикетке. Однако не все изготовители ведут себя добросовестно. Например, указывают на этикетке ГОСТ, а по факту используют добавки, не предусмотренные рецептурой государственного стандарта.

Одна из таких добавок – крахмал, который обладает свойствами загустителя, стабилизатора и структурирующего агента. Это вещество способно снизить содержание жиров, связывать между собой частицы смесей, удерживать ароматические компоненты и регулировать влажность. Все это делает крахмал одним из самых универсальных и доступных ингредиентов. Стоимость крахмала в 3–3,5 раза ниже, чем говядины второго сорта, и в 2 раза ниже, чем соевого изолированного белка.

Крахмал используют для того, чтобы в фарш можно было добавить больше воды. Если при традиционной технологии ее вводят от 2% до 4%, то за счет использования клетчатки можно добавить и все 20%. А крахмал удерживает эту воду в готовом изделии, создавая единую структуру мясного фарша. Почувствовать наличие этих добавок на вкус обычный потребитель не сможет, поскольку производители добавляют в мясные продукты усилители вкуса и специи.

В этом году в некоторых пробах колбасных изделий лаборатория выявляла крахмал, не заявленный на этикетке, что является нарушением законодательства.





– Если говорить о физико-химических показателях, соответствуют ли колбасы ГОСТам, которые изготовители указывают на этикетках?

– Физико-химический анализ – это базовый тест, характеризующий честность производителя. Эксперты оценивают массовую долю белка, жира и влаги и другие показатели. Статистика проверок показывает, что критичной остается массовая доля влаги. В этом году во многих проверенных партиях вареных, полукопченых и варено-копченых колбас было зафиксировано ее превышение.

Избыток воды ухудшает консистенцию и вкусовые качества продукта, сокращает сроки его годности, создает риски преждевременной микробиологической порчи. Превышение по влажности выгодно изготовителю: за счет этого снижается себестоимость и увеличивается масса изделия. Получается, что потребитель переплачивает за лишнюю воду. В то же время радует, что показатели по массовой доле белка в большинстве образцов соответствуют нормативам, что подтверждает использование мясного сырья в качестве основы.

Нередко в составе мясных изделий, заявленных по ГОСТу, выявляем также субпродукты, которые должны применяться только в рецептуре, разработанной в рамках технических условий. В продукции с маркировкой «ГОСТ» субпродуктов быть не должно. Это умышленная сырьевая фальсификация колбасных изделий с целью удешевления их состава.

Также фиксировались единичные случаи, когда в колбасе из мяса птицы выявляли чужеродную ДНК свиньи и, наоборот, в свиной колбасе выявляли ДНК птицы, что указывает на плохую очистку оборудования на производстве при смене линий сырья или подмену сырья.

Северо-Западный филиал ФГБУ «ВНИИЗЖ» постоянно проводит испытания мясной продукции. В лабораторию поступает самый широкий ассортимент: это и классические вареные колбасы («Докторская», «Молочная»), и полукопченые изделия, включая «Краковскую», и варено-копченые колбасы, например, «Сервелат» или «Московская», а также сосиски, сардельки и сыровяленые деликатесы. Мы тестируем продукцию как в рамках государственного пищевого мониторинга, так и по обращениям в целях декларирования и сертификации. Если в ходе наших исследований в колбасных изделиях выявляются несоответствия, информация об этом сразу поступает в Россельхознадзор, который оперативно принимает меры к нарушителям. Это может быть не только предостережение, но и аннулирование ветеринарно-сопроводительных документов на продукцию, без которых она уже не сможет попасть в торговую сеть, а оттуда – на стол к потребителю.



– А есть запрещенные добавки, которых не должно быть ни в гостовской, ни в тэушной мясной продукции? Находили такие компоненты?

– Это одно из ключевых направлений нашей работы. С помощью гистологического анализа и методов молекулярной диагностики (ПЦР) мы выявляем незаявленные и недопустимые ингредиенты. Так, в ходе недавних испытаний в некоторых образцах вареных колбас и сосисок специалисты обнаружили добавку искусственного происхождения – микробную трансглутаминазу или, как еще ее называют, «мясной клей».

Использование этой добавки строго запрещено техническими регламентами, поскольку ее безопасность не подтверждена. Применение данного фермента неприемлемо и рассматривается как грубое нарушение ряда нормативных документов.

– С прошлого года в России усилен контроль над применением антимикробных препаратов при лечении животных. Какие результаты получаете при проверках продукции на остатки лекарств и ветеринарных средств?

– Современный ветеринарный контроль требует глубокого скрининга готовой продукции на наличие остатков антибиотиков и других препаратов, которые могли применяться при выращивании животных. Мы тестируем колбасные изделия на десятки наименований веществ. Среди них: антибиотики тетрациклиновой группы, амфениколы, кокцидиостатики и другие противопаразитарные средства, нестероидные противовоспалительные препараты (ибупрофен, диклофенак, кетопрофен) и многое другое.

Спешу успокоить читателей: в подавляющем большинстве исследованных за последнее время проб колбас и сосисок превышений по антибиотикам или противовоспалительным средствам обнаружено не было. Это говорит о том, что входной сырьевой контроль на мясокомбинатах стал работать значительно эффективнее.

– А что вы можете сказать о микробиологической чистоте колбасных изделий? Есть ли риски для здоровья?

– Микробиологические показатели – это индикатор соблюдения гигиены на самом предприятии и температурного режима при доставке в магазин. Наши специалисты проводят исследования на наличие в колбасных изделиях бактерий группы кишечных палочек (БГКП), мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАнМ), золотистого стафилококка, сальмонелл и листерий.

Результаты экспертиз показывают стабильно высокую биологическую безопасность продукции крупных предприятий. В единичных образцах охлажденных полуфабрикатов – например, в колбасках для гриля – фиксировались несоответствия по содержанию БГКП. Выявляли и превышение допустимого количества МАФАнМ в сосисках некоторых брендов. Это обычно связано с локальными нарушениями условий хранения на этапе розничной торговли. В то же время потребителям необходимо помнить, что употреблять сосиски, сардельки и колбаски для гриля следует только после их тщательной термической обработки.

– Какой главный вывод можно сделать по итогам исследований колбасных изделий в вашей лаборатории?

– Мы видим, что контроль качества со стороны государства и самих производителей усиливается. Потребителям я рекомендую отдавать предпочтение продукции, изготовленной по ГОСТу, обращать внимание на состав, условия хранения и выкладку в магазине. Ну а специалисты Северо-Западного филиала ФГБУ «ВНИИЗЖ» продолжат ежедневно проводить высокоточную экспертизу, чтобы на столы петербуржцев попадали только качественные и безопасные мясные изделия.

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

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СЕРВЕЛАТ: ОПЯТЬ ВЛАГИ



Качество знакомых с детства варено-копченых колбас «Сервелат» и «Московская» в очередной раз признано специалистами не соответствующим требованиям ГОСТ Р 55455–2013: во всех девяти проверенных образцах популярных брендов разных изготовителей опять обнаружено значительное превышение массовой доли влаги.

По итогам прошлогодней проверки всем изготовителям и магазинам, допустившим производство и реализацию нестандартной колбасы, Роспотребнадзором и Россельхознадзором были объявлены предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований.

Однако исследования этого года показали, что предостережения надзорных органов не возымели никакого воспитательного действия: колбасы, не соответствовавшие ГОСТу в прошлом году, снова получили те же самые замечания.



ШВЕЙЦАРСКИЙ ДЕЛИКАТЕС

Родиной сервелата считается Швейцария, где сохранился самый старый рецепт этой колбасы, датируемый XVI веком. А название пришло от итальянцев, у которых cervelletto означает «мозжечок». Слово zervelada в Милане в XVI веке означало «колбаса с мясом». В те времена сервелат готовили из свинины, сала и сыра, а в фарш добавляли экзотические приправы: имбирь, корицу, гвоздику и мускатный орех. Колбасу не коптили, а обваривали кипятком.

В Россию сервелат впервые завезли немцы, которые стояли у истоков производства колбас в империи. Широкую популярность в стране сервелат приобрел в начале XX века, когда его стали завозить из Финляндии. Оттуда его возили много лет, поэтому сервелат стали называть «финским».

В СССР массовый выпуск был организован в 1935 г. благодаря инициативе руководителя наркомпищепрома Анастаса Микояна. Во время Великой Отечественной войны, когда изготовление вареных колбас свернули, именно сервелат стал основной продукцией мясоперерабатывающих заводов – срок хранения варено-копченых колбас был значительно выше, чем вареных.

Согласно дошедшей до наших дней рецептуре 1938 г., в состав сервелата входили: говядина высшего сорта (25%), свинина нежирная (25%) и свинина жирная (50%), а также специи – сахар, соль, селитра, перец и кардамон. Селитра – это нитрит натрия, фиксатор окраски, который применяют и по сей день для придания колбасным изделиям приятного цвета и для увеличения срока годности.

В период застоя сервелат считался деликатесом, главной фишкой которого были одинаковые кусочки мяса и сала, равномерно распределенные в колбасе.

УЛОВКИ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ

«Сервелат» у многих россиян до сих пор навевает приятные воспоминания: о счастливом детстве, праздничных застольях, спокойной и мирной жизни. Привлекал не только вкус дефицитной в СССР колбасы, но и ее красивое название, пришедшее к нам из-за границы.

Действующий ГОСТ Р 55455–2013 оставил рецептуру «Сервелата» 1930-х гг. практически без изменений. Колбаса по-прежнему является очень калорийной (из-за большого количества шпика) и содержит в 100 г почти 500 ккал.

Учитывая современные тренды на снижение калорийности пищи, отечественные мясопереработчики сократили в своих рецептурах количество жировой ткани. Однако, как показали результаты экспертизы, многие из них идут дальше и уменьшают не только количество жира, но и «адаптируют» ГОСТ по другим параметрам – например, занижают массовую долю белка и не досушивают колбасу, увеличивая ее массу за счет неиспарившейся влаги.



Согласно ГОСТ Р 55455–2013, массовая доля белка в «Сервелате» должна быть не ниже 16%, а массовая доля влаги – не выше 42%, в «Московской» – не ниже 17% и не выше 49% соответственно. В то же время новые исследования, проведенные Северо-Западной испытательной лабораторией ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ФГБУ «ВНИИЗЖ»), показали, что в девяти образцах варено-копченых колбас, поступивших на исследования, массовая доля влаги существенно превысила допустимую норму, а доля белка в семи образцах, наоборот, оказалась ниже значения, предусмотренного ГОСТом.

«СЕРВЕЛАТ» ПОВЫШЕННОЙ ВЛАЖНОСТИ

Согласно протоколам испытаний ФГБУ «ВНИИЗЖ», в «Сервелате» **ТМ «eatMeat»** (**ООО «Иней»**, г. Санкт-Петербург) из торговой сети **«Магнит»** по цене 680 руб./кг белка было всего 14,69%, а влаги – 51,7%. Дополнительная проверка, проведенная в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», структурного подразделения СПб ГБУ «Центр содействия развитию потребительского рынка, защиты прав потребителей и хранения городского резерва материальных ресурсов», подтвердила несоответствие ГОСТу «Сервелата» **ТМ «eatMeat»** из другой партии (дата изг. 02.07.2026) по массовой доле влаги: 51,8%.

Еще больше воды – 53,8% – оказалось в «Сервелате» **ТМ «Мираторг»** (**ООО «Мираторг-Курск»**, Курская обл.), приобретенном в гипермаркете **«О'КЕЙ»** по цене 767 руб./кг. При этом белка в образце было меньше, чем положено по ГОСТу: 14,5% вместо нормы «не менее 16%». Дополнительная проверка, проведенная в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», также выявила несоответствие «Сервелата» **ТМ «Мираторг»** из той же партии (дата изг. 13.06.2026) требованиям ГОСТа по массовой доле влаги: 52,8%.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОЛБАС ВАРЕНО-КОПЧЕНЫХ ГОСТ Р 55455-2013

Наименование продукта	Колбаса «Сервелат» ТМ «eatMeat»	Колбаса «Московская» охлажденная ТМ «Мясницкий ряд»	Колбаса варено-копченая «Московская» охлажденная ТМ «Друже»	Колбаса варено-копченая «Московская» ТМ «Окраина»	Колбаса «Сервелат» ТМ «Мираторг»	Колбаса «Сервелат» ТМ «Черкизово»
Производитель	ООО «Иней», г. Санкт-Петербург	ООО МПЗ «Мясницкий ряд», Московская обл.	ООО «РМ АРГО», Республика Татарстан	ООО МПЗ «Окраина», г. Мурманск	ООО «Мираторг-Курск», Курская обл.	АО «ЧМПЗ», г. Москва
Дата изготовления	16.06.2026	03.06.2026	11.06.2026	20.06.2026	13.06.2026	14.06.2026
Масса, количество образцов	1 шт. х 250 г	1 шт. х 250 г	1 шт. х 330 г	1 шт. х 370 г	1 шт. х 300 г	1 шт. х 500 г
Цена за 1 кг, руб.	680,00 руб.	960,00 руб.	848,00 руб.	2295,00 руб.	767,00 руб.	840,00 руб.
Место закупки	АО «Тандер» (магазин «Магнит»), ул. Зины Портновой, д. 1/3	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «Лента», пр. Будённого, д. 31, корп. 1	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «О'КЕЙ», ул. Партизана Германа, д. 2, лит. А	ООО «Лента», пр. Будённого, д. 31, корп. 1
Массовая доля влаги, % (Норма/Результат)	*Не более 42,0 /* **51,7±4,1**	*Не более 49,0 /* **51,9±4,2**	*Не более 49,0 /* **52,1±4,2**	*Не более 49,0 /* **52,4±4,2**	*Не более 42,0 /* **53,8±4,3**	*Не более 42,0 /* **54,8±4,4**
Массовая доля белка, % (Норма/Результат)	*Не менее 16,0 /* **14,69±2,20**	*Не менее 17,0 /* **13,38±2,01**	*Не менее 17,0 /* **13,94±2,09**	*Не менее 17,0 /* **13,63±2,04**	*Не менее 16,0 /* **14,50±2,18**	*Не менее 16,0 /* **14,81±2,22**
Соответствие требованиям ГОСТа	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и м.д. влаги**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и м.д. влаги**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и м.д. влаги**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и м.д. влаги**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и м.д. влаги**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и м.д. влаги**

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

БОЛЬШЕ, А БЕЛКА МЕНЬШЕ!





Чересчур влажным оказался и «Сервелат» **ТМ «Черкизово»** (**АО «ЧМПЗ»**, г. Москва), приобретенный в **«Ленте»** по цене 840 руб./кг: 54,8%. При этом массовая доля белка была ниже требований ГОСТа: 14,81%.

Чемпионами по содержанию влаги на этот раз стали два «Сервелата» из торгового комплекса **«Лента»**. Так, в образце **ТМ «Bonvida»** (**ООО «Дмитровские колбасы»**, Московская обл.) по цене 790 руб./кг она составила 56,2%, а в образце **ТМ «Ближние горки»** (**ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод»**, Тверская обл.) по цене 900 руб./кг – 56,7%. В образце **ТМ «Bonvida»** также было зафиксировано низкое содержание белка: 14,31%.

Дополнительная проверка в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» подтвердила, что «Сервелат» **ТМ «Bonvida»** и **ТМ «Черкизово»** содержит влаги значительно больше, чем это предусмотрено требованиями ГОСТа.

«МОСКОВСКАЯ»: ПРОСТО ДОБАВЬ ВОДЫ!

В колбасе «Московской», которая выпускается по тому же ГОСТу, что и «Сервелат», нормы по содержанию влаги оказались нарушены сразу четырьмя мясокомбинатами.

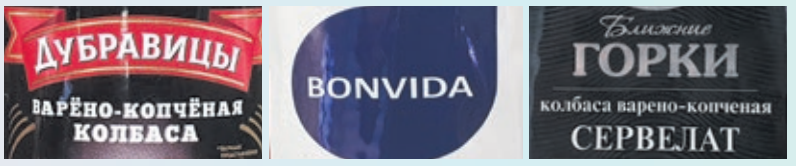
Так, в колбасе «Московская» **ТМ «Мясницкий ряд»** (**ООО МПЗ «Мясницкий ряд»**, Московская обл.), приобретенной в гипермаркете **«О'КЕЙ»** за 960 руб./кг, массовая доля влаги составила 51,9%, а массовая доля белка – 13,38%.

Низкое качество «Московской» **ТМ «Мясницкий ряд»** несколько лет назад отметили и в Роскачестве. В ходе независимой экспертизы в этой колбасе были обнаружены не заявленные в составе свиная шкурка, соевая мука и животный белок, а содержание белка оказалось ниже нормы, установленной государственным стандартом. Кроме того, в колбасе было выявлено превышение нормы по содержанию влаги, наличие усилителя вкуса глутамата натрия в составе, а также несвойственные вкус и запах.

Еще больше влаги выявили в «Московской» **ТМ «Друже»** (**ООО «РМ АРГО»**, Республика Татарстан), приобретенной в торговом комплексе **«Лента»** по цене 848 руб./кг: 52,1%. Белка при этом оказалось меньше, чем положено: 13,94%.

Самая дорогая варено-копченая колбаса «Московская» **ТМ «Окраина»** (**ООО МПЗ «Окраина»**, г. Мурманск) из гипермаркета **«О'КЕЙ»** по цене 2295 руб./кг также провалила экспертизу: влаги в ней было 52,4%, а белка – 13,63%, что является нарушением обязательных требований.





Колбаса варено-копченая «Московская» ТМ «Дубравицы»	Колбаса категории А «Сервелат» ТМ «Bonvida»	Колбаса варено-копченая «Сервелат» ТМ «Ближние горки»
ООО «Владимирский стандарт», Владимирская обл.	ООО «Дмитровские колбасы», Московская обл.	ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод», Тверская обл.
01.06.2026	16.06.2026	18.06.2026
1 шт. х 350 г	1 шт. х 500 г	1 шт. х 500 г
743,00 руб.	790,00 руб.	900,00 руб.
ООО «Союз Св. Иоанна Воина» (магазин «Верный»), ул. Зины Портновой, д. 5	ООО «Лента», пр. Будённого, д. 31, корп. 1	ООО «Лента», пр. Будённого, д. 31, корп. 1
Не более 49,0 / **55,4±4,2**	*Не более 42,0* / **56,2±4,5**	*Не более 42,0* / **56,7±4,5**
Не менее 17,0 / 17,06±2,56	*Не менее 16,0* / **14,31±2,15**	*Не менее 16,0* / 16,25±2,44
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. белка и м.д. влаги**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. влаги**

указанных в таблице предприятий-изготовителей.



– Это яркий пример того, что высокая цена далеко не всегда гарантирует строгое соблюдение ГОСТа, – предупреждает **председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий**.

Согласно исследованиям Роскачества, в «Московской» **ТМ «Окраина»** в 2022 г. были обнаружены следы антибиотика окситетрациклина, незаявленный усилитель вкуса глутамат натрия и слишком крупные кусочки шпика.

Самой влажной «Московской» оказалась колбаса **ТМ «Дубравицы»** (**ООО «Владимирский стандарт»**, Владимирская обл.), приобретенная в магазине **«Верный»** по цене 743 руб./кг: воды в образце было 55,4%.

НАЗВАНИЕ ОДНО, А ГОСТЫ РАЗНЫЕ!

Выбирая колбасу «Московская», обращайте внимание на номер ГОСТа: перед вами может оказаться «Московская» из куриного мяса. За этот «сюрприз» потребители могут «благодарить» Росстандарт, который то ли по недосмотру, то ли еще по каким-то причинам в 2017 г. ввел в оборот ГОСТ 33357–2015 «Колбасы варено-копченые из мяса птицы. Технические условия», который предусматривает выпуск «Московской» из мяса курицы. При этом колбаса «Московская» из мяса птицы может выпускаться как по ГОСТу, так и по техническим условиям. «Московскую» же из традиционного сырья (говядина, свинина) разрешено изготавливать только по ГОСТу. «Пока есть разные ГОСТы на колбасу с одним и тем же названием, введение в заблуждение потребителям гарантировано», – отмечают в Роскачестве.

ЧАСТНАЯ МАРКА – РИСК ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

Четыре образца варено-копченых колбас из девяти проверенных были изготовлены под частными марками торговых сетей. Это **«Друже»** и **«Bonvida»** (сеть **«Лента»**), **ТМ «Дубравицы»** (сеть **«Верный»**) и **ТМ «eatMeat»** (сеть **«Магнит»**).

– Наши многолетние исследования показывают, что частная марка торговой сети – это всегда компромисс между ценой и качеством, – комментирует **Всеволод Вишневецкий**. – 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 и технологии производства.

ОТКУДА ВЛАГА?

Специалисты отмечают, что намеренно воду в колбасный фарш изготовители не добавляют. В мясе в среднем содержится 75% влаги. Чтобы снизить влажность до нормы, предусмотренной ГОСТом, колбасу надо высушить. Оболочка при сушке морщится, а магазины отказываются брать сморщенные батоны. В результате производитель сокращает режимы сушки и поставляет в торговые точки «влажную» колбасу.

Вынуждают поставлять колбасы повышенной влажности и торговые сети. Они заявляют, что учитывают предпочтения потребителей, которые уже не хранят колбасу, как раньше, неделями и без холодильника. Действительно, варено-копченые колбасы в советское время еще называли «летними» из-за их способности храниться несколько дней даже без охлаждения. Это обеспечивалось двойным копчением, варкой и сушкой. При этом колбаса теряла до 25% своего первоначального веса, оболочка морщинилась, батон уже не имел гладкой поверхности.

За последние 20–30 лет российский потребитель абсолютно отвык от традиционной варено-копченой колбасы, отмечают в Роскачестве. Она стала по своим характеристикам приближаться к вареным изделиям. Высушенный до нормативной влажности батон, к сожалению, сегодня потребителем может быть проигнорирован на полке магазина как слишком соленый, слишком жесткий, слишком пересушенный. В результате производителям ничего не остается, кроме как недосушивать колбасу. К чему это приводит? Влаги в продукте остается больше, белка и жира меньше.



– За рубежом потребители считают морщинистость оболочки признаком натуральности колбасного изделия, – рассказывает **доктор технических наук, профессор, эксперт РАН Анастасия Семенова**. – А в России, наоборот, торговые сети требуют от поставщиков, чтобы батон колбасы был гладким.

МЕРЫ ПРИНЯТЫ

Как сообщили в Россельхознадзоре, изготовителям некачественных колбас **ООО «Мираторг-Курск»**, **ООО «Владимирский стандарт»** и **ООО «РМ АРГО»** объявлены предостережения о недопустимости нарушений обязательных требований. Кроме того, в ведомстве уточнили, что в марте 2026 г. в отношении **ООО «Владимирский стандарт»** была проведена плановая выездная проверка, в ходе которой по выявленным нарушениям юридическое лицо привлечено к административной ответственности по ч. 1 ст. 10.6 и ч. 2 ст. 14.43 КоАП РФ в виде штрафа в размере 300 000 руб.

В Роспотребнадзоре ответили, что объявили предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований изготовителям **ООО «Мираторг-Курск»**, **ООО «Дмитровские колбасы»**, **ООО МПЗ «Мясницкий ряд»**, **ООО «Дмитрогорский мясоперерабатывающий завод»**, **АО «ЧМПЗ»** и **ООО «Иней»**, а также магазинам **«Лента»**, **«О'КЕЙ»**, **«Верный»** и **«Магнит»**, допустивших реализацию некачественной колбасной продукции.

Кирилл ОРЛОВ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ГУБИТ ЛЮДЕЙ НЕ ПИВО...

Экспертиза показала, что популярный напиток 14 российских торговых марок полностью соответствует обязательным требованиям Технического регламента Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» по микробиологическим показателям. Таковы результаты лабораторных исследований, проведенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе Испытательной Центральной научно-методической ветеринарной лаборатории ФГБУ «Федеральный центр охраны здоровья животных» (ИЦНМВЛ ФГБУ «ВНИИЗЖ»).



СКОЛЬКО ПЬЕМ?

Пиво является самым популярным алкогольным напитком в России. Об этом заявил заместитель руководителя Минфина РФ Алексей Сазанов в ходе Петербургского международного экономического форума (ПМЭФ), который прошел в июне этого года. По оценкам аналитиков, в среднем каждый россиянин выпивает в год 52,2 литра пенного напитка. При этом важно: в эту цифру входит все пиво, включая пивные напитки, а также сидр, пуаре и медовуха. Правда, в последние годы наблюдается тенденция к снижению потребления пива. В 2025 г. падение составило около 16,9% по сравнению с предыдущим годом. Среди причин называют рост цен (в том числе из-за повышения акцизов) и изменение потребительских предпочтений.

Абсолютным рекордсменом по потреблению пива в мире является Китай: около 20,9% мирового рынка. Далее в топе по объему идут США (около 11,5%), Бразилия (7,9%), Мексика (5,6%) и Россия (4,9%). А вот если смотреть на потребление на душу населения, картина другая. Здесь безоговорочный лидер – Чехия. В 2024 г. на одного жителя этой страны пришлось около 148,8 литра пива. На втором месте – Литва (около 110,6 л), на третьем – Австрия (около 104,6 л).

КОЛИЧЕСТВО ЕСТЬ. А КАЧЕСТВО?

Если по объемам производства и потребления пива Россия обогнала такие страны, как Германия и Бельгия, и этим можно гордиться, то к качеству отечественного пива у экспертов есть немало вопросов.

Так, пять лет назад специалисты Роскачества, проведя масштабное исследование рынка российского пива, сделали неутешительный вывод: шестая часть светлого пива не соответствует обязательным требованиям. Под проверку попало пиво 113 торговых марок. Экспертиза проходила по 429 показателям качества, безопасности и достоверности маркировки. В товарах 19 торговых марок (16% исследованного пива) были выявлены нарушения нормативных требований. Так, недостоверная маркировка в части заявленной экстрактивности начального сусла была выявлена у 10 брендов пива. Испытания по содержанию объемной доли спирта провалили 2 образца. В частности, объемная доля спирта в пиве марки **«Жигулевское классическая рецептура»** (**ООО «Завод Трехсосенский»**, г. Самара) оказалась 3,8% вместо заявленных 4,5%, а в **«Жигулевском»** от **РПК «Хмелёфф»**, г. Рязань) – 4,7% вместо заявленных 4%.

Пиво 9 торговых марок не соответствовало требованиям по обязательным показателям «пена» и/или «пеностойкость».

Существует такой параметр пива, как плотность, или экстрактивность начального сусла, – это содержание в пивном сусле, используемом для изготовления напитка, экстрактивных сухих веществ. Плотность для разных сортов пива различна, она составляет от 8 до 22%. У 10 образцов пива плотность оказалась ниже заявленной на 0,4–1,3%. Максимальные отклонения зафиксированы у торговых марок **«Афанасий Тверское»** (**ООО «Частная пивоварня «Афанасий»**, Тверская обл.) и **«Жигулевское классическая рецептура»** (**ООО «Завод Трехсосенский»**).

БЕЗОПАСНОСТЬ – ПРЕЖДЕ ВСЕГО!

Пиво и другие слабоалкогольные напитки редко попадают в списки продуктов, имеющих высокие риски пищевой безопасности. Как показали результаты проверки Роскачества 2021 г., в исследованных образцах пива не было выявлено превышения допустимой нормы дрожжей и плесеней, мезофильных аэробных или факультативно-анаэробных микроорганизмов (МАФАнМ), не обнаружено бактерий группы кишечных палочек или сальмонелл. Указанные микроорганизмы, кроме культурных пивных дрожжей, в пиве недопустимы. Их наличие может свидетельствовать о нарушении технологических процессов или антисанитарии на производстве (могут быть плохо промыты бутылки или оборудование линии розлива). Однако такие «находки» чрезвычайно редки, поскольку этиловый спирт и углекислый газ, которые образуются в процессе брожения, за счет своих свойств тормозят процессы развития микроорганизмов.

Но в июне 2023 г. после массового отравления паленым сидром «Мистер Сидр», повлекшего летальный исход для 29 человек, специалисты рынка заявили о необходимости усиления контроля на алкогольном рынке. Под внеплановые проверки попали многие предприятия отрасли.

«НАЛИВАЙКИ» – В ЗОНЕ РИСКА

Внимание чиновников привлекли и так называемые «наливайки» – заведения, которые днем функционируют как точки общепита (кафе, рюмочные), а ночью начинают активно продавать алкоголь навынос (на розлив или со вскрытой упаковкой). Ключевая причина их появления – лазейка в законодательстве: «розничная продажа алкоголя» и «продажа при оказании услуг общественного питания» считаются разными видами деятельности. Это позволило владельцам таких заведений формально соблюдать закон, фактически продолжая круглосуточную торговлю алкоголем без соответствующей федеральной лицензии.

В сентябре прошлого года в Петербурге был принят закон, ограничивающий работу «наливаек». В результате количество таких заведений сократилось в городе почти вдвое. При этом качество и безопасность напитков, отпускаемых в пластиковую тару, никто не проверяет.

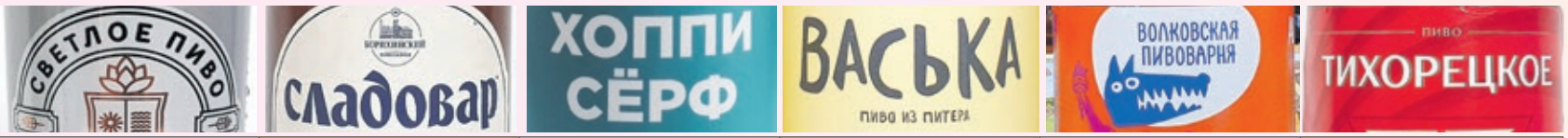
«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ВЫШЕЛ В РЕЙД

Чтобы ответить на вопрос, насколько сегодня безопасно употреблять пиво, как расфасованное в заводскую промышленную упаковку, так и реализуемое в розлив, «Общественный контроль» решил провести первое в своей практике исследование популярных марок пива по показателям безопасности.

В магазинах **«Дикси»**, **«Красное и белое»**, **«Градусы»**, **«Пивточка»** и **«Главпиво»** были приобретены 14 образцов пива как пастеризованного, так и непастеризованного, в том числе реализуемого в розлив.

В лабораторию на исследования были направлены следующие образцы: пиво светлое фильтрованное непастеризованное **«Свежее с пивоварни»** 4% (**ООО «Трехсосенский»**, г. Ульяновск), пиво светлое нефильтрованное неосветленное пастеризованное **«Сладовар пшеничное белое»** 4% **ТМ «Сладовар»** (**ООО «Борихинский пивзавод»**, Алтайский край), пиво непастеризованное нефильтрованное неосветленное светлое **ТМ «АФ БРЮ. ХОППИ СЁРФ»** 5,3% (**ООО «АФ БРЮ»**, г. Санкт-Петербург), пиво светлое нефильтрованное осветленное пастеризованное **«Васька пшеничное»** 4,5% **ТМ «Васька. Пиво из Питера»** (**АО «Визит»**, Пензенская обл.), пиво светлое нефильтрованное неосветленное пастеризованное «**Волковская пивоварня АРА/АПА»** 5,5% **ТМ «Волковская пивоварня»** (**ЗАО «Московская пивоваренная компания»**, Московская обл.), пиво пшеничное разливное **ТМ «Пивоварня «BarrelBeer»** и пиво **«Софт/Soft»** светлое безалкогольное фильтрованное пастеризованное 0,5% **ТМ «BarrelBeer»** (**ООО «ЛенПивДом»**,

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПИВА



Наименование продукта	Пиво светлое фильтрованное непастеризованное «Свежее с пивоварни» 4%	Пиво светлое нефильтрованное неосветленное пастеризованное «Сладовар пшеничное белое» 4% ТМ «Сладовар»	Пиво непастеризованное нефильтрованное неосветленное светлое ТМ «АФ БРЮ. ХОППИ СЁРФ» 5,3%	Пиво светлое нефильтрованное осветленное пастеризованное «Васька пшеничное» 4,5% ТМ «Васька. Пиво из Питера»	Пиво светлое нефильтрованное неосветленное пастеризованное «Волковская пивоварня АРА/АПА» 5,5% ТМ «Волковская пивоварня»	Пиво светлое фильтрованное пастеризованное «Тихорецкое живое» 4,7% ТМ «Тихорецкое»
Производитель	ООО «Трехсосенский», г. Ульяновск	ООО «Борихинский пивзавод», Алтайский край	ООО «АФ БРЮ», г. Санкт-Петербург	АО «Визит», Пензенская обл.	ЗАО «Московская пивоваренная компания», Московская обл.	ООО «Тихорецкий пивоваренный завод», Краснодарский край
Дата изготовления	08.07.2026 (годен до 05.10.2026)	19.06.2026 (годен 270 суток)	30.03.2026 (годен 360 суток)	23.04.2026 (годен до 23.04.2027)	27.05.2026 (годен до 27.05.2027)	09.02.2026 (годен 180 суток)
Нормативный документ	ГОСТ 31711-2012	ГОСТ 31711-2012	ТУ 11.05.10-001-02484999-2016	ГОСТ 31711-2012	СТО 81625934-001-2016	ГОСТ 31711-2012
Масса, кол-во образцов	3 х 0,45 л	3 х 0,5 л	3 х 0,45 л	3 х 0,45 л	3 х 0,45 л	3 х 0,45 л
Цена за 1 л	167,00 руб.	190,00 руб.	555,00 руб.	289,00 руб.	267,00 руб.	287,00 руб.
Место закупки	ООО «Альфа-М», ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А, пом. 30-Н («Красное и белое»)	ООО «Альфа-М», ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А, пом. 30-Н («Красное и белое»)	ООО «Альфа-М», ул. Маршала Говорова, д. 14, лит. А, пом. 30-Н («Красное и белое»)	АО «Дикси Юг» (Дикси-78614), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	АО «Дикси Юг» (Дикси-78614), ул. Маршала Говорова, д. 10, лит. А	ИП Семенов Александр Сергеевич («Главпиво»), ул. Маршала Говорова, д. 11/3, лит. А
Дрожжи и плесени (КОЕ/см³) (*не более 40*)	–	Менее $1x10^1$	–	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$
КМАФАнМ (КОЕ/см³) (*не более 500*)	–	Менее $1x10^1$	–	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$	Менее $1x10^1$
БГКП* (*в 10,0 см³ не допускается*)	НЕ ОБНАРУЖЕНО	–	НЕ ОБНАРУЖЕНО	–	–	–
Нитрозамины (сумма НДМА и НДЭА), мкг/кг (*не более 0,003 мг/кг*)	Менее 1,0	Менее 1,0	–	–	–	–
Соответствие ГОСТу, ТУ, ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011****	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**

* БГКП – Бактерии группы кишечных палочек.

** ТР ТС 021/2011 – Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».

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

Ленинградская обл.), пиво светлое фильтрованное пастеризованное **«Тихорецкое живое»** 4,7% **ТМ «Тихорецкое»** (**ООО «Тихорецкий пивоваренный завод»**, Краснодарский край), пиво светлое фильтрованное пастеризованное **ТМ «Майкопское премиум»** 4,5% (**ООО «МПК» Пивоваренный завод Майкопский»**, Республика Адыгея), пиво светлое пшеничное фильтрованное непастеризованное 4,4% **ТМ «БАДДИ крафт бланш разливное»** (**ООО «Липецкпиво»**, г. Липецк), пиво светлое нефильтрованное неосветленное «**Ярославское пиво живое нефильтрованное»** непастеризованное 4,0% (**ООО «Пивоваренная компания «Балтика», филиал «Пивзавод «Ярпиво»**, г. Ярославль), пиво светлое нефильтрованное непастеризованное неосветленное **«Островица Холи ДИПЭ»** 8,2% (**ООО «ЙИСТ АЙЛЭНД»**, Челябинская обл.), пиво темное непастеризованное нефильтрованное неосветленное **«Мэджик МЕСС Питейный четверг»** 6,0% **ТМ «Питейный четверг»** (**ООО «Мэджик Брювери»**, г. Санкт-Петербург) и пивной напиток **«Бакунин сэшн эль 3»** непастеризованный нефильтрованный неосветленный **«Salty dog»** 5,0% **ТМ «Бакунин»** (**ООО «Пивоварня «Мюнхель»**, Ленинградская обл.).

Перед испытательной лабораторией была поставлена задача проверить образцы по показателям безопасности: на наличие бактерий группы кишечных палочек, дрожжей и плесеней, МАФАнМ. Также в отношении отдельных образцов были проведены исследования на содержание нитрозаминов – группы высокотоксичных азотсодержащих органических соединений, которые могут образовываться в процессе производства пива. Их главная опасность связана с канцерогенными свойствами – способностью провоцировать развитие опухолей. Кроме того, они могут оказывать гепатотоксическое (на печень), иммунодепрессивное действие, а также вызывать кожные реакции вроде экзем и дерматитов.

Дополнительно в программу испытаний для одного образца было включено исследование на наличие бензойной и сорбиновой кислот – консервантов, которые некоторые пивовары используют, но не указывают в составе на этикетке.

ЧТО НАШЛИ?

Любители пива могут вздохнуть: абсолютно все проверенные образцы, как в заводской промышленной упаковке, так и разливное пиво из «наливайки», оказались «чистыми» с точки зрения микробиологии, то есть полностью соответствовали обязательным санитарным требованиям. Также ни в одном из проверенных образцов не были обнаружены консерванты и превышение допустимой нормы нитрозаминов.

У специалистов испытательной лаборатории ФГБУ «ВНИИЗЖ» не возникло никаких замечаний даже к разливному пиву из «наливайки» **«Главпиво»**: нежелательных микробов не оказалось и в нем. Однако «Общественный контроль» все-таки выявил нарушения.

– В «наливайке» **«Главпиво»** на ул. Маршала Говорова, д. 11/3 отсутствовала от слова «совсем» какая-либо обязательная информация о двух десятках видов пива, разливаемых из кег: не были указаны изготовитель, его адрес, дата изготовления, срок годности, энергетическая и пищевая ценность, пастеризованное или непастеризованное, нормативный документ, на основании которого изготовлен напиток,– комментирует **председатель «Общественного контроля» Всеволод Вишневецкий**.– Само собой, продавец не смогла предъявить и документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность разливного пива.



Обращение по фактам выявленных нарушений «Общественный контроль» направил в Межрегиональное управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу и Ленинградской области. В ведомстве сообщили, что продавцу **«Главпиво» (ИП Семёнов А.С)** объявлено предостережение о недопустимости нарушений обязательных требований.

С НОВЫМ ГОДОМ, С НОВЫМ ПИВОМ!

С 1 января 2027 г. в России вступит в силу новый национальный стандарт на пиво ГОСТ Р 72295–2025 «Пиво. Общие технические условия», который ужесточит ряд требований к популярному пенному напитку, исключающих возможность их свободного толкования.



Во-первых, в новом стандарте будет дано четкое определение пива с запретом на возможность добавления этилового спирта.

Во-вторых, в стандарте закреплены методы контроля содержания бета-глюканов, полифенолов и белка (показателей, отвечающих за качество и безопасность пива) в готовом продукте. В случае нарушения этих показателей можно будет не допускать партии товара к обороту.

В новом ГОСТе будет прописан метод контроля показателей качества пива: определение массовой концентрации общего азота. Показатель содержания азота помогает выявить, есть ли солод в пиве и сколько примерно его использовано. По закону об обороте алкоголя в пиве должно быть использовано не менее 80% соложенного сырья.

ГОСТом также предусмотрен исчерпывающий список пищевых добавок, допустимых к использованию при производстве пива: красители, стабилизаторы и антиокислители, консерванты. Раньше многие крупные заводы использовали такие добавки, как Е900, Е1201, Е386 по регламентам технических условий, чтобы пиво могло храниться от 6 до 12 месяцев. Теперь это официально будет разрешено и для пива, сваренного по ГОСТу.

Кроме того, новым государственным стандартом предусмотрен расширенный перечень видов солода. Если сегодня можно применять только ячменный и пшеничный, то с нового года разрешается использовать ржаной, гречишный, просяной, овсяный и другие.

Появилось в ГОСТе и четкое определение безалкогольного пива, которого ранее не было: это пенный напиток с содержанием спирта не более 0,5%. Таким образом, если рецептура напитка не будет соответствовать новым требованиям ГОСТа (например, доля солода окажется ниже 80% или будут использованы неразрешенные добавки), производитель обязан будет маркировать его как «пивной напиток».

Эксперты отмечают, что с введением нового ГОСТа государство усиливает контроль за качеством пива, требуя, чтобы продукт соответствовал строгим требованиям и стал более безопасным.

КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБИРАТЬ ПИВО?

Государственная система маркировки «Честный знак» предупреждает, что основные риски в этой категории напитков – кустарный розлив, разбавление и нарушение хранения, из-за которого пиво теряет вкус задолго до конца срока годности. Проверка начинается с бутылки и заканчивается бокалом.

Осмотрите укупорку. У легального производителя колпачок или кроненпробка сидит плотно и не проворачивается, уровень налива у бутылок одной партии одинаковый, а этикетка приклеена без пузырей, перекосов и следов повторного наклеивания. Разный уровень жидкости в соседних бутылках на полке – типичный признак кустарного розлива.

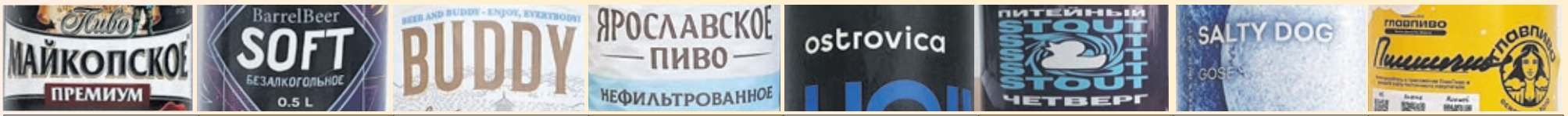
При выборе пива в магазине внимательно осмотрите бутылку. Найдите заводскую гравировку. Крупные производители наносят дату розлива и номер линии лазером или каплеструйным принтером прямо на стекло, а на натуральной корковой пробке дублируют название и год. Краска, которая стирается пальцем, отсутствие маркировки на пробке или ее несовпадение с датой на этикетке – повод отказаться от покупки.

Сверьте этикетку с официальным сайтом производителя: фотографии актуальной упаковки, объем, крепость, состав и полное юридическое наименование завода есть в открытом доступе. Расхождение в шрифтах, оттенке фона, написании названия или указанной крепости на 0,5–1% – частый след фальсификата.

Проверьте адрес розлива в интернете. На контрэтикетке указан фактический адрес производства: его достаточно вбить в любой картографический сервис и посмотреть, находится ли в этом месте действующее предприятие. Жилой дом, склад или несуществующий адрес однозначно указывают на нелегальный розлив.

Помните, что на пивной бутылке или банке должен стоять цифровой код Data Matrix, который можно отсканировать через приложение «Честный знак» и сверить карточку с бутылкой: наименование, объем, крепость, производитель, дата розлива. Если кода нет, он не читается или карточка показывает другой товар – откажитесь от покупки и отправьте заявку через приложение (кнопка «Сообщить о нарушении»).

Кирилл ОРЛОВ



Пиво светлое фильтрованное пастеризованное ТМ «Майкопское премиум» 4,5%	Пиво «Софт/Soft» светлое безалкогольное фильтрованное пастеризованное 0,5% ТМ «BarrelBeer»	Пиво светлое пшеничное фильтрованное непастеризованное 4,4% ТМ «БАДДИ крафт бланш разливное»	Пиво светлое нефильтрованное неосветленное «Ярославское пиво живое нефильтрованное» непастеризованное 4,0%	Пиво светлое нефильтрованное непастеризованное неосветленное «Островица Холи ДИПЭ» 8,2%	Пиво темное непастеризованное нефильтрованное неосветленное «Мэджик МЕСС Питейный четверг» 6,0% ТМ «Питейный четверг»	Пивной напиток «Бакунин сэшн эль 3» непастеризованный нефильтрованный неосветленный «Salty dog» 5,0% ТМ «Бакунин»	Пиво пшеничное разливное ТМ «Пивоварня «BarrelBeer»
ООО «МПК» Пивоваренный завод Майкопский», Республика Адыгея	ООО «ЛенПивДом», Ленинградская обл.	ООО «Липецкпиво», г. Липецк	ООО «Пивоваренная компания «Балтика», филиал «Пивзавод «Ярпиво», г. Ярославль	ООО «ЙИСТ АЙЛЭНД», Челябинская обл.	ООО «Мэджик Брювери», г. Санкт-Петербург	ООО «Пивоварня «Мюнхель», Ленинградская обл.	ООО «ЛенПивДом», Ленинградская обл.
19.05.2026 (годен до 17.08.2026)	27.04.2026 (годен 150 суток)	08.07.2026 (годен до 05.11.2026)	09.07.2026 (годен до 07.09.2026)	22.12.2025 (годен до 360 суток)	13.11.2025 (годен 365 суток)	18.05.2026 (годен 360 суток)	Дата розлива 20.07.2026 (годен до 25.07.2026)
ГОСТ 31711-2012	ГОСТ 31711-2012	ГОСТ 31711-2012	ГОСТ 31711-2012	ГОСТ 31711-2012	ГОСТ 31711-2012	ГОСТ 34796-2021	**НД не указан**
3 х 0,5 л	3 х 0,5 л	3 х 0,92 л	3 х 1 л	1 х 0,45 л	3 х 0,45 л	1 х 0,45 л	3 х 0,5 л
258,00 руб.	120,00 руб.	174,00 руб.	160,00 руб.	722,00 руб.	709,00 руб.	763,00 руб.	270,00 руб.
ИП Семенов Александр Сергеевич («Главпиво»), ул. Маршала Говорова, д. 11/3, лит. А	ИП Семенов Александр Сергеевич («Главпиво»), ул. Маршала Говорова, д. 11/3, лит. А	ООО «Винтаж» (магазин «Градусы»), Автовская ул., д. 4, лит. А	ООО «Винтаж» (магазин «Градусы»), Автовская ул., д. 4, лит. А	ИП Сорокина Ксения Сергеевна («Пивточка»), Краснопутиловская ул., д. 14/12, лит. А	ИП Сорокина Ксения Сергеевна («Пивточка»), Краснопутиловская ул., д. 14/12, лит. А	ИП Сорокина Ксения Сергеевна («Пивточка»), Краснопутиловская ул., д. 14/12, лит. А	ИП Семенов Александр Сергеевич («Главпиво»), ул. Маршала Говорова, д. 11/3, лит. А
Менее 1х10[1]	Менее 1х10[1]	–	–	–	–	–	–
Менее 1х10[1]	Менее 1х10[1]	–	–	–	–	–	–
–	–	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО	НЕ ОБНАРУЖЕНО
–	Менее 1,0	Менее 1,0	–	–	Менее 1,0	–	Менее 1,0
СООТВЕТСТВУЕТ	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**СООТВЕТСТВУЕТ**	**НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке***

*** ТР ТС 022/2011 – Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки».

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

«Унылая пора! Очей очарованье!» – эти строки великого русского поэта мы помним с детства. «Осень – время, когда риск заражения сезонными заболеваниями, такими как грипп, ОРВИ и COVID-19, возрастает», – вспоминаем мы тогда, когда начинаем чихать и кашлять, подхватив очередной вирус.

Роспотребнадзор напоминает: чтобы защитить себя осенью от респираторных заболеваний, не сидеть на больничном, а вести активный образ жизни, не забывая восхищаться при этом «пышным природы увяданьем» и «в багрец и в золото» одетыми лесами, необходимо включить в рацион мясо курицы, которая считается настоящим рекордсменом среди птиц по содержанию полезных веществ.



Куриное мясо укрепляет суставы и повышает иммунитет!

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 18 г, а на долю жиров приходится в среднем 12 г.

ЧЕМ ПОЛЕЗНО МЯСО КУРИЦЫ?

Согласно памятке Роспотребнадзора, мясо курицы помогает наладить работу пищеварения и приводит в норму обмен веществ. Кроме того, оно укрепляет суставы, ногти и зубы; восполняет запасы энергии и защищает от депрессий и стрессов; регулирует артериальное давление; препятствует анемии (здесь особенно проявляется польза куриных окорочков); положительно влияет на репродуктивную систему; укрепляет иммунную систему (в том числе за счет высокого содержания цинка); способствует активному мышечному росту и быстрой регенерации тканей; защищает от болезней сердца.

Куриное мясо насыщено витаминами и ценными минералами, важными кислотами, очень питательно и вместе с тем не опасно для фигуры.



В составе продукта присутствуют следующие витамины: A, C, E, B_1, B_2, B_3, B_5, B_6 и B_9. Элементный состав курятины также представлен железом, кальцием и фосфором. В продукте есть калий и натрий, магний и сера, цинк.

АМИНОКИСЛОТЫ В ВАШЕМ МЕНЮ

Вместе с куриным мясом вы получаете следующие аминокислоты, необходимые для поддержания отличного состояния вашего организма:

валин – основное вещество, отвечающее за мышечный рост и восстановление тканей, за работу печени и желчного пузыря;

изолейцин – от этой аминокислоты зависят аппетит и запасы энергии человека, при недостатке вещества наблюдаются повышенная раздражительность и головные боли;

триптофан – аминокислота, защищающая от развития бессонницы, депрессивных состояний, тревоги;

лизин – вещество, отвечающее за иммунитет, крепость волос и ногтей, физическую и умственную активность;

таурин – аминокислота определяет скорость восстановления тканей, защищает от болезней органы зрения;

лейцин – отвечает за синтез белка и рост мышц;

аргинин – аминокислота, особенно важная для мужчин, поскольку от нее зависят качество генетического материала и репродуктивные возможности;

пурин – вещество способствует снабжению клеток кислородом и отвечает за здоровье суставов.



В **«Санкт-Петербургской куриной компании»** напоминают, что 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 семи дней после даты изготовления при температуре от –1 до +2°С.

Алиса САВЕЛЬЕВА

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

