

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

**Подделка!**

**ЭКСПЕРТИЗА «ПК»**

**ПОДДЕЛЬНЫЙ МЁД ПРОДАЮТ В «ПЯТЕРОЧКЕ» И «СЕЗОНЕ»**

СТР. 6–7

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: четыре образца мёда из одиннадцати, проверенных в испытательной лаборатории «Тест-С.-Петербург», оказались подделками. Информация направлена в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

**ЭКСПЕРТИЗА «ПК»**

**Не всякая «Докторская» полезна для вашего здоровья!**



Экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург», обнаружила в 30% образцов популярной среди россиян вареной колбасы ингредиенты, не предусмотренные ГОСТом: крахмал и влагоудерживающий агент каррагинан.

СТР. 4–5

**«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»**

**«Компас здоровья» сбился с курса**

20 декабря 2017 г. Тринадцатый арбитражный апелляционный суд оставил в силе решение Арбитражного суда Санкт-Петербурга и Ленинградской области, отказавшего в исковых требованиях ООО «НПО «Компас Здоровья» (г. Новосибирск) к редакции газеты «Петербургское качество» о публикации опровержения информации, изложенной в статье «Обман, как по маслу» (№ 4, 2017).



СТР. 2

**ЗНАЙ СВОИ ПРАВА!**



**Потребители станут грамотными**

В конце прошлого года СПб ООП «Общественный контроль» совместно с органами Роспотребнадзора приступила к проведению однодневных бесплатных обучающих семинаров для потребителей, включающих в себя курс «Общественный контролер в сфере потребительского рынка: законодательство и практика». Ближайший семинар состоится 6 февраля.

СТР. 2

**РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР**

**Мёд с антибиотиками обнаружили в Петербурге**

Управление Россельхознадзора по Санкт-Петербургу, Ленинградской и Псковской областям в прошлом году изъяло из оборота две партии мёда из-за наличия в них антибиотиков.



СТР. 2

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

**«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»**

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге

www.spbkontrol.ru

**ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ БЕСПЛАТНО!**

324-25-80  
324-27-98  
987-56-43

Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д.1/28, ст. метро «Балтийская»

— КАЖДЫЙ ПОНЕДЕЛЬНИК с 10.00 до 15.00 бесплатное составление документов для малоимущих граждан. Только по предварительной записи!

— БЕСПЛАТНАЯ судебная защита жильцов, пострадавших от протечек и заливов квартир!

## ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

20 декабря 2017 г. Тринадцатый арбитражный апелляционный суд оставил в силе решение Арбитражного суда Санкт-Петербурга и Ленинградской области, отказавшего в исковых требованиях ООО «НПО «Компас Здоровья» (г. Новосибирск) к редакции газеты «Петербургское качество» о публикации опровержения информации, изложенной в статье «Обман, как по маслу» (№ 4, 2017).

Изготовители продовольственных товаров, чья продукция в ходе независимых исследований, проводимых Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе государственных испытательных лабораторий, получает различные замечания, порой принимают попытки оспорить в судебном порядке публикацию результатов экспертиз в газете «Петербургское качество».

Однако с 2005 года, когда был подан первый такой иск, ни одному изготовителю так и не удалось доказать неправоту действий редакции газеты или аккредитованной лаборатории, проводившей испытания продукции.

И вот в очередной раз на те же грабли наступил изготовитель растительных масел ООО «НПО «Компас Здоровья» из г. Новосибирска. Продукт «Масло льняное Сибирское», которое компания поставляет в торговую сеть Санкт-Петербурга, испытательной лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» был признан не соответствующим своему наименованию по жирнокислотному составу. В частности, в составе льняного масла содержание арахидиновой кислоты не превышало 0,18%, в то время как, согласно Техническому регламенту Таможенного союза на масложировую продукцию 024/2011 (далее – ТР ТС 024/2011), ее должно быть в несколько раз боль-

## «Компас здоровья» сбился с курса

ше: от 0,4% до 1,0% – всё зависит от времени сбора льна и климатических условий в момент уборки урожая. Норма содержания арахидиновой кислоты указана в ГОСТ 30623-98, ссылка на обязательное соответствие которому всей масложировой продукции содержится в ТР ТС 024/2011.

Руководствуясь определением фальсифицированной пищевой продукции, которое дает Закон № 29 от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», редакция газеты «Петербургское качество» указала, что «Масло льняное Сибирское» является фальсификатом, поскольку не соответствует жирно-кислотному составу для льняного масла.

ООО «НПО «Компас Здоровья» в суде заявило, что «небольшое отклонение в содержании арахидиновой кислоты вызвано соразмерными отличиями партий сырья... и не может быть основанием для вывода о фальсификации...». Далее истец, признав верховенство Технического регламента, в то же время пытался «отксериться» от требований ГОСТ 30623-98, закрепляющего жирнокислотный состав льняного масла, и ссылался на то, что «Льняное масло Сибирское» произведено по собственным техническим условиям (ТУ 9141-001-454-374-67-09). Однако, если мы посмотрим те самые технические условия, за которые хотел спрятаться изготовитель, то увидим, что норма по содержанию арахидиновой кислоты составляет... целых 3,5%, что в три с половиной раза больше верхней границы ГОСТ 30623-98 и почти в 20 раз больше, чем обнаружено в образце истца лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА»! Судя по несоответствию между ТУ и ГОСТом в части со-

держания в льняном масле арахидиновой кислоты, ООО «НПО «Компас Здоровья» лучше было бы все-таки следовать государственному стандарту, а не признать в суде в расхождении в 20 раз (!) между фактическими данными, полученными в ходе лабораторных испытаний, и задекларированной нормой в собственных ТУ, взятой, по-видимому, что называется, с потолка. Таким образом, сравнив требования ТУ к содержанию арахидиновой кислоты с фактическим значением, полученным лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», очевидно, что проверенное «Масло льняное Сибирское» (дата изг. – 21.11.2016) от ООО «НПО «Компас Здоровья» не соответствует не только Техническому регламенту на масложировую продукцию, но и собственным техническим условиям изготовителя, что, согласно действующему законодательству, влечет, кроме административного штрафа (по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ), также отзыв Декларации о соответствии. В связи с этим СПб ООП «Общественный контроль» предлагает ООО «НПО «Компас Здоровья» отозвать Декларацию на «Льняное масло Сибирское» в добровольном порядке, привести свое ТУ в соответствие с требованиями Технического регламента Таможенного союза на масложировую продукцию, а также через СМИ сообщить потребителям Санкт-Петербурга о принятых мерах.

Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ



## ЗНАЙ СВОИ ПРАВА!

## Потребители станут грамотными

В конце прошлого года СПб ООП «Общественный контроль» совместно с органами Роспотребнадзора приступила к проведению однодневных бесплатных обучающих семинаров для потребителей, включающих в себя курс «Общественный контролер в сфере потребительского рынка: законодательство и практика».

Первый обучающий семинар был проведен на базе Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области, в котором приняли участие представители Управления и СПб ООП «Общественный контроль».

До граждан была доведена информация о действующей законодательной базе в сфере защиты прав потребителей, в том числе о порядке обращения граждан в Управление Роспотребнадзора, вступивших в силу с 1 января 2017 года. Так, теперь, прежде чем направить жалобу в надзорный орган, потребитель обязан предварительно обратиться с претензией к нарушителю прав потребителя (продавцу, изготовителю) и только потом, дождавшись ответа (или не получив его), направить жалобу в Управление Роспотребнадзора. Лишь в этом случае обращение потребителя будет рассмотрено и на его основании проведена внеплановая проверка в отношении продавца или изготовителя, нарушившего права потребителя.

Председатель «Общественного контроля» Всеволод Вишневецкий рассказал о механизме общественного контроля на объектах розничной торговли, перечне нормативных документов, необходимых для эффективного проведения проверочных мероприятий, особенностях претензионного порядка обращения к продавцу, обмена и возврата непродовольственных товаров надлежащего и ненадлежащего качества, а также о защите прав потребителей в судах.

Следующий обучающий семинар пройдет 6 февраля на базе Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. Запись осуществляется на сайте [www.spbkontrol.ru](http://www.spbkontrol.ru), по электронной почте [okk@petkach.spb.ru](mailto:okk@petkach.spb.ru) или по тел. 324-25-80, 324-27-98, 987-56-43.

Кирилл ОРЛОВ

## РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР

## Мёд с антибиотиками обнаружили в Петербурге

Управление Россельхознадзора по Санкт-Петербургу, Ленинградской и Псковской областям в прошлом году изъяло из оборота две партии мёда из-за наличия в них антибиотиков.

В мёде, расфасованном ООО «Си-продукт» (Санкт-Петербург), было обнаружено превышение нормы метронидазола, включая гидроксиметилметронидазол, а продукция от ООО «Мастер мёда» (Новгородская область) была забракована из-за наличия в ней метаболитов нитрофуранов (метаболит фуразолидона).

Метронидазол и нитрофуран – препараты, которые используют для

лечения и профилактики болезней пчел. Их применяют для обработки ульев, добавляют в мёд, которым питаются пчелы. Использование их диктуется состоянием пасеки и наличием угроз заражения. Однако данные препараты не должны содержаться в продукции пчеловодства, предназначенной для реализации.

По словам начальника отдела внутреннего ветеринарно-

го надзора Управления Татьяны Поляковой, метронидазол может вызывать аллергические реакции, нарушать баланс кишечной микрофлоры человека. Так как он является антибактериальным препаратом, наличие его в пище может способствовать развитию резистентности (устойчивости) к антибиотикам из-за появления устойчивых форм вирусов в организме. Нитрофуран является антимикробным препаратом. Его присутствие в пище может привести к нарушению водно-солевого баланса, понижению уровня белка в плазме, анемии. Кроме того, дан-

ный препарат и его компоненты сохраняются в продуктах даже после термической обработки, подавляя активность ферментов.

В отношении виновных юридических лиц были применены административные меры воздействия: наложены штрафы по 100 тыс. рублей. Кроме того, ООО «Си-продукт» было поставлено на усиленный лабораторный контроль, а у ООО «Мастер мёда» была отозвана декларация соответствия, без которой реализация забракованной продукции осуществляться не может.

Елена МАКСИМОВА

## РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

## Штраф за тухлую рыбу

Управление Роспотребнадзора по Калининградской области оштрафовало рыбоперерабатывающую компанию ООО «Вичунай Русь».

Внеплановая проверка была инициирована на основании обращения СПб ООП «Общественный контроль». В октябре 2017 года общественная организация потребителей на базе ФБУ «Тест-С.-Петербург» провела экспертизу десяти образцов рыбных пресервов разных торговых марок, в ходе которой образец пресервов «Сельдь филе-кусочки в масле «Традиционная охлажденная» торговой марки «VICI» от ООО «Вичунай Русь» (Калининградская область), приобретенный в петербургском магазине «Магнит», был признан не соответствующим требованиям нормативных документов по органолептическим показателям. Запах сельди оказался «порочащий (тухлый), несвойственный данному виду продукта».

Надзорный орган на основании представленных «Общественным контролем» материалов привлёк юридическое лицо к административной ответственности.

Кирилл ОРЛОВ

Санкт-Петербургская общественная организация  
**«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»**

ОБЪЯВЛЯЕТ О НАБОРЕ  
петербуржцев  
с активной жизненной  
позицией

**В «ШКОЛУ ГРАМОТНОГО ПОТРЕБИТЕЛЯ»**  
на курс «Общественный контролер в сфере потребительского рынка»

После курса обучения Вы сможете:

- ✓ Научиться грамотно излагать свои требования продавцу в случае нарушения Ваших потребительских прав.
- ✓ Составить жалобу или претензию продавцу.
- ✓ Направить обращение в Роспотребнадзор.
- ✓ Вернуть продавцу некачественный товар.

**Обучение бесплатное**

Наш адрес: ст. метро «Балтийская», пер. Лодыгина, д. 1/28  
Запись по тел. (812) 324-25-88 или по электронной почте [okk@petkach.spb.ru](mailto:okk@petkach.spb.ru)

**Обучение пройдет 6 февраля**

## ВОПРОС-ОТВЕТ

## НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
- оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобрели недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключали договора добровольного страхования, в том числе пенсионного, и у вас сохранились подтверждающие это документы, вы имеете право на возврат 13% от этих сумм! Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию. Мы поможем вернуть ваш подоходный налог!

**Справки по тел. 8-911-121-00-66**

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий  
Корреспонденты – Ирина Ляхова, Алиса Савельева  
Дизайн и верстка – Ирина Серова  
Фотограф – Алексей Ажентьев  
Отдел рекламы: Людмила Боярницава, Валентина Орлова  
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: 190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26, до востребования.  
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО  
Тел./факс редакции: (812) 324-25-88  
Тел./факс отдела рекламы: (812) 324-25-88, 251-88-83  
E-mail: [okk@petkach.spb.ru](mailto:okk@petkach.spb.ru)  
WWW.PETKACH.SPB.RU

Схема распространения:  
– подписка: индекс – 38531;  
– универсамы, универмаги и магазины города;  
– торговые сети



Отдел распространения:  
Тел./факс (812) 251-04-46  
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 по графику 12.01.2018 г. в 17.00, фактически 12.01.2018 г. в 17.00

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, корпус 2, литер А, пом. 44.

Номер заказа ТД-7919/1  
Тираж номера 50 000 экз.

12+

**Общественный конкурс  
по качеству продовольственных товаров  
«МОЖНО ПОКУПАТЬ!»**  
объявляет о начале приема заявок от изготовителей  
на конкурс 2018 года!



**УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ:**

1. В конкурсе участвуют товары, представленные на розничном рынке Санкт-Петербурга и Ленинградской области (изготовленные на территории РФ).
2. Подача заявки изготовителем (размещена на сайте [www.petkach.spb.ru](http://www.petkach.spb.ru)).
3. Закупка образцов товаров в розничной торговой сети.
4. Проведение лабораторных исследований товаров в государственной аккредитованной испытательной лаборатории по целому ряду показателей (маркировка, физико-химия, органолептика).
5. Дегустация образцов ведущими экспертами Санкт-Петербурга и Ленинградской области по 5-балльной шкале.
6. Оформление протоколов конкурса и подведение итогов.
7. Инспекционный контроль качества товаров, маркированных знаком конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», в розничной торговой сети (1 раз в год).

**ЭКСПЕРТНЫЙ СОВЕТ КОНКУРСА:**

ФБУ «ТЕСТ-С.-ПЕТЕРБУРГ»,  
СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»,  
ОАО «Гипрорыбфлот»,  
СПб ГБУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория»,  
ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория»,  
Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова,  
СПб НИУ информационных технологий, механики и оптики (ИТМО),  
Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого.



**190103, Санкт-Петербург,  
пер. Лодыгина, д. 1/28  
[www.petkach.spb.ru](http://www.petkach.spb.ru)  
(812) 324-25-88  
[okk@petkach.spb.ru](mailto:okk@petkach.spb.ru)**

**ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ЧЕСТНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ!**

Проводится в Санкт-Петербурге с 2012 г.

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!

**Анчоусы - доступно,  
вкусно, быстро!**



Позади новогодние каникулы, но маленький праздник можно устроить себе и сегодня! А поможет вам в этом петербургская рыбоперерабатывающая компания «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

**МАЛЕНЬКАЯ РЫБКА, НО ПОЛЕЗНАЯ**

Не тратя больших денег, можно позволить сделать свой стол не только разнообразным и аппетитным, но и полезным.

Возьмем, к примеру, анчоусы. Это маленькие серебристые рыбки с зеленовато-черной полосой вдоль хребта. Они во всем мире справедливо считаются деликатесом – острой рыбной закуской.

Наименование «анчоус» со временем стало обозначать лишь способ приготовления продукта из салаки или из другой мелкой рыбки. Обычно сырьем для производства является килька, которая при добавлении пряностей и определенной технологии посола приобретает вкус, наиболее близкий к вкусу настоящего анчоуса, – мягкий, нежный и в то же время острый. Рыбка буквально тает во рту.

Килька содержит большое количество полиненасыщенных жирных кислот, которые при расщеплении дают много энергии, направленной прежде всего на передачу нервных импульсов между нейронами головного мозга. Это, в свою очередь, позволяет человеку быстрее получать и обрабатывать информацию, ускоряет его мыслительные процессы, усиливает память.

Полезные свойства кильки также обусловлены большим содержанием кальция, который необходим организму для полноценной работы многих органов и систем. Человек напрямую зависит от поступления в организм этого ценного микроэлемента, так как он оказывает влияние на формирование костной ткани.

Анчоусы – универсальный компонент для любой закусочки: и с картошечкой хороши, и бутерброд с ними будет превосходен.

**РЕЦЕПТЫ «ПК»**

Анчоусы и желтки сваренных яиц измельчите в блендере. В кастрюлю положите размягченное сливочное масло, добавьте измельченную анчоусную смесь и взбейте. Вариант для тех, кто любит «поострее»: к получившейся смеси можно добавить нарезанные корнишоны, уксус, красный острый перец, соль и снова хорошо взбить. Затем сварить 5–6 яиц до крутого состояния, охладить, очистить и нарезать вдоль на две части. Вынуть желтки и растереть их вилкой. Добавить соль, черный перец и лимонный сок по вкусу. Полученный фарш хорошо размешать и наполнить половинки белков. Отличная закуска готова!

Любите майонез, но хочется попробовать чего-то новенького? Еще в Древней Греции анчоусы использовались для приготовления пикантного соуса. Попробуйте сделать «античный» соус! Для этого добавьте в майонез измельченные анчоусы и мелко нарезанный зеленый лук, перемешайте в блендере. Получившийся соус можно использовать для приготовления салатов – например, «Цезарь».

Это самые простые варианты новых блюд, которые не отнимут у вас много времени, но подарят вам и вашему близким приятные и вкусные мгновения и в будни, и в праздники!

Анна ШЕВЕЛОВА

**Вкусно, как дома!**

Фабрика Импортных Соусов  
МОЖНО ПОКУПАТЬ

Квашеная капуста  
Томаты Чорре  
Морковь  
Ассорти  
Адвика Крендели  
Огурцы  
Грузди  
Морковь Квашеная  
Томаты

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» НЕ ВСЯКАЯ «ДОКТОРСКАЯ»

Экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», обнаружила в 30% образцов популярной среди россиян вареной колбасы крахмал и влагоудерживающий агент каррагинан.

Производители колбасных изделий бьют тревогу: согласно экспертным оценкам, потребительский спрос на их продукцию с 2014 года медленно, но падает. Если раньше эту тенденцию связывали с экономическим кризисом и снижением покупательной способности населения, то в этом году специалисты Росстата пришли к неожиданным выводам: потребители чаще выбирают мясо вместо колбасы. И всё дело в качестве колбасных изделий, которое с каждым годом снижается. Это подтвердила и очередная проверка «Общественного контроля», в ходе которой 30% образцов колбасы «Докторская», проверенных аккредитованной испытательной лабораторией ФБУ «Тест-С.-Петербург», были признаны не соответствующими ГОСТу по различным физико-химическим показателям.

## ПОТРЕБИТЕЛЬ ГОЛОСУЕТ РУБЛЕМ

Согласно данным Росстата, за первые шесть месяцев 2017 года в стране на 4,5% увеличилось производство мяса. Несмотря на кризис, россияне стараются не отказывать себе в мясных продуктах – их потребление на душу населения составляет 74 кг в год при норме в 73 кг. Экономия потребители как раз на колбасе – ее россияне стали покупать на 4% меньше, чем в докризисные годы. Эксперты уверены, что тенденция к отказу от мясной гастрономии в пользу свежего мяса и полуфабрикатов не случайна – потребители всё меньше доверяют производителям колбас, которые в целях экономии замещают мясо в своей продукции различными сырьевыми компонентами, не предусмотренными ГОСТом, а именно: шкурками, жиром, жилами, водой и влагоудерживающими добавками.

– Как врача, меня радует тенденция к снижению потребления колбас-

ных изделий населением. Несмотря на свое название, «Докторская» уже давно не считается диетологами полезной, поскольку за прошедшие 80 лет с момента ее появления изменились уровень жизни и питание россиян. Сегодня надо стремиться к снижению калорийности пищи, уменьшению потребления соли, а колбаса, к сожалению, содержит жир и соль в слишком больших количествах. Я уже не говорю о различных пищевых добавках, красителях, загустителях, усилителях вкуса, которые пагубно сказываются на работе пищеварительной системы человека и могут быть причиной гастритов и других болезней, – предупреждает **главный диетолог Санкт-**

**Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ, доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко.**



Снижая производственные издержки и удешевляя состав колбасных изделий, изготовители всё чаще идут на нарушения ГОСТа. Так, в 2016 году по результатам экспертизы «Общественного контроля» фальсификатами оказались 30% проверенных образцов. Такая же ситуация была и в 2015 году. Проверки предыдущих лет оказались еще более удручающими: в 2010 году было выявлено 40% образцов колбас, сделанных с нарушением ГОСТа, а в 2011-м – 50%!

Неизменны и способы обмана потребителей – из года в год специали-

сты фиксируют низкий уровень белка, увеличенную массовую долю жира, замену мясного сырья на более дешевые аналоги, включая соевый белок, крахмал, камедь и каррагинан.

## БОЛЬШЕ ЖИРА, МЕНЬШЕ МЯСА!

Чтобы сэкономить на мясе, изготовители используют больше жировой фракции. Именно так поступили на ООО «Мясоекомбинат «Павловская слобода» (Московская обл.). В «Докторской» колбасе под торговой маркой «Велком» (приобретена в ги-

пермаркете «О'Кей» на пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1) массовая доля жира составила 23,2% вместо 20% (норма ГОСТ Р 52196-2011), а массовая доля белка, наоборот, оказалась ниже требований государственного стандарта: 11,0% вместо 12%.

– Недостаток белка производитель чаще всего компенсирует повышенным содержанием жира, поскольку стремится сохранить консистенцию продукта, иначе изделие не будет держать форму, – говорит **руководитель сектора физико-химических испытаний**

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КОЛБАСЫ ВАРЕНОЙ «ДОКТОРСКАЯ», «МОЛОЧНАЯ» ГОСТ



Наименование продукта	Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Аппетитно круглый год». Мясной продукт категории А	Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Пит-Продукт». Мясной продукт категории А	Колбаса вареная «Докторская». Мясной продукт категории А. Охлажденный, ТМ «ГМК»	Колбаса вареная «Докторская», мясной продукт категории А, ТМ «Иней»	Колбаса вареная «Докторская», охлажденная, ТМ «Останкино». Изделие категории А	Колбаса вареная «Молочная» ТМ «Великолукский мясокомбинат», мясной продукт категории А	Колбаса вареная «Докторская», охлажденная, ТМ «Ладoga», мясной продукт категории А
Производитель	ООО «МПК «Атяшевский», Республика Мордовия	ООО «Пит-Продукт», Ленинградская обл.	ООО «Мясоекомбинат «Гатчинский», Ленинградская обл.	ООО «Иней», г. Санкт-Петербург	ОАО «ОМПК», г. Москва	ОАО «Великолукский мясокомбинат», Псковская обл.	ООО «Фабрика Кухня «Ладoga», г. Санкт-Петербург
Нормативный документ	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ 33673-2015	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011
Дата изготовления	19.11.2017	18.11.2017	18.11.2017	25.11.2017	10.11.2017	14.11.2017	13.11.2017
Срок годности	до 18.01.2018 при температуре от 0°C до +6°C и не более 72 часов после вскрытия	до 17.01.2018 при температуре от 0°C до +6°C	до 18.01.2018 при температуре от 0°C до +6°C	до 25.12.2017 при температуре от 0°C до +6°C	60 суток при температуре от 0°C до +6°C	до 13.01.2018 при температуре от 0°C до +6°C	до 12.12.2017 при температуре от 0°C до +6°C
Масса, количество образцов	2 x 500 г = 1000 г	2 x 400 г = 800 г	2 x 500 г = 1000 г	1 x 970 г = 970 г	2 x 500 г = 1000 г	1 x 690 г = 690 г	2 x 300 г = 600 г
Цена, руб.	142-99 за упаковку	234-00 за упаковку	154-00 за упаковку	448-99 за 1 кг	416-00 за 1 кг	239-45 за упаковку	169-00 за упаковку
Место закупки	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Ленинский» («Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Ленинский» («Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка» № 88, Ленинский пр., д. 98	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка» № 88, Ленинский пр., д. 98
Массовая доля жира, % (норма/результат)	Не более 20,0 / 19,6 ± 1,6	Не более 20,0 / 17,7 ± 1,4	Не более 20,0 / 17,8 ± 1,4	Не более 20,0 / 15,7 ± 1,3	Не более 36,0 / 19,6 ± 1,6	Не более 20,0 / 19,9 ± 1,8	Не более 20,0 / 13,5 ± 2,0
Массовая доля белка, % (норма/результат)	Не менее 12,0 / 12,2	Не менее 12,0 / 12,0	Не менее 12,0 / 13,0	Не менее 12,0 / 12,0	Не менее 10,0 / 12,5	Не менее 11,0 / 14,0	Не менее 12,0 / 15,3
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), % (норма/результат)	Не более 2,1 / 2,0 ± 0,2	Не более 2,1 / 1,9 ± 0,2	Не более 2,1 / 2,0 ± 0,2	Не более 2,1 / 1,5 ± 0,2	1,5-2,8 / 2,0 ± 0,2	Не более 2,2 / 1,9 ± 0,2	Не более 2,1 / 2,0 ± 0,2
Гистологическая идентификация состава	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Не предусмотренных составом компонентов не выявлено
Соответствие ГОСТу	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

# ПРЕДУПРЕЖДАЕТ: ПОЛЕЗНА ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ!

**ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина.** – Допускаю, что всё дело в использованном для производства колбасы сырье, качество которого сегодня может быть нестабильным.

– Коварство в том, что в «Докторской» содержится скрытый жир, незаметный глазу. Человек ест, как он думает, мясной продукт, а на самом деле – замаскированный специями и другими вкусовыми добавками насыщенный жир, который пагубно влияет на сердечно-сосудистую систему и способствует появлению так называемого «плохого» холестерина, провоцирующего развитие различных патологий и приводящего к ожирению, развитию сахарного диабета, инфарктам и инсультам, – предостерегает **Владимир Доценко.**

В оценке качества «Докторской» колбасы **ТМ «Велком»** с экспертами «Общественного контроля» согласны и московские коллеги. Так, по результатам проверки Союза потребителей «Росконтроль» в колбасе этой торговой марки в ходе анализа был обнаружен не предусмотренный ГОСТом коллагеновый животный белок, составивший около 14,5% от белковой части продукта.

– Коллагеновый животный белок получают из соединительной ткани, сухожилий, шкурки, – объясняет **заведующий кафедрой технологии мясных, рыбных**



**продуктов и консервирования холодом Университета ИТМО профессор Александр Ишевский.** – Он обладает влагоудерживающими свойствами и заменяет дорогостоящее мясное сырье.

Специалисты АНО «Роскачество», также исследовавшие «Докторскую» **ТМ «Велком»**, констатировали: «производитель ввел в заблуждение покупателя, указав на маркировке изделия недостоверный состав колбасы. В образце были обнаружены каррагинан и крахмал. Внесение крахмала допускается по ГОСТу, однако он должен быть указан на маркировке».

Специалисты «Тест-С.-Петербург» ни крахмала, ни каррагинана в колбасе **ТМ «Велком»** не обнаружили, зато этими ингредиентами оказались «богаты» два других образца вареных колбас, проверенных в рамках экспертизы «Общественного контроля».

## ИМИДЖ – НИЧТО?

Известная поговорка гласит: «Сначала ты работаешь на репутацию, а потом репутация работает на тебя». Увы, некоторые производители колбас, видимо, считают, что хорошая репутация позволяет им иногда обманывать потребителя. Иначе как объяснить тот факт, что среди образцов, не соответствующих ГОСТу, в этот раз оказалась «Докторская» от **ООО «Дымовское колбасное производство»**, выпущенная под собственной маркой торговой сети «Лента»?

Согласно протоколу испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», в этой колбасе массовая доля белка составила 11% (при норме «не менее 12%»). А

жира оказалось меньше на четверть (14,5% вместо 20,0%). Кроме того, в составе фарша были обнаружены крахмал и каррагинан.

– Это предприятие позиционирует себя в премиальном сегменте, но в данном случае, скорее всего, использовано сырье низкого качества – мясо механической обвалки с большим количеством костного жира. По сути, это не фарш в привычном понимании, а суспензия, для связывания которой нужны крахмал и каррагинан, – говорит **Александр Ишевский.** – А чтобы замаскировать низкое качество сырья, добавлен усилитель вкуса.

Крахмал и каррагинан были обнаружены также в колбасе **«Докторская» ТМ «Малаховский» (ООО «Малаховский мясокомбинат», Московская обл.)**. Кроме того, данный образец отличился пониженной массовой долей белка (11,3% вместо «не менее 12%») и жира (8,9% вместо 20,0%), указанной на этикетке.

– Недостаток белка и жира производитель компенсирует, как правило, различными влагоудерживающими и связывающими эмульсию добавками, к которым относятся крахмал и каррагинан. К сожалению, почувствовать наличие этих добавок на вкус обычный потребитель не сможет, поскольку производители добавляют в фарш усилители вкуса и специи, – говорит **Юлия Грамотина.**

## ФАЛЬСИФИКАТ, А ЦЕНА КУСАЕТСЯ

Все три не соответствующих ГОСТу образца вареной колбасы относятся к категории А, то есть по нормативам в них должно содержаться не менее 60% мяса. Специалисты предупреждают, что стоит такая колбаса «Докторская» должна не меньше килограмма свежего бескостного мяса. Однако, как показывают результаты экспертизы «Общественного контроля», сегодня высокая цена на вареную колбасу, к сожалению, не является гарантией качества продукта.

Из трех образцов, проваливших «экзамен на ГОСТ», только стоимость «Докторской» **ТМ «Лента»** (244,99 руб./кг) косвенно указывает на возможность присутствия в продукте заменителей мясного сырья. При этом высокая цена колбас **ТМ «Велком»** (447,20 руб./кг) и **ТМ «Малаховский»** (487,19 руб./кг), наоборот, явно намекает потребителю, что перед ним якобы достойный продукт.

Особняком в исследованной линейке колбас стоит образец под собственной маркой торговой сети «Карусель» **«Аппетитно круглый год»** (изготовитель – **ООО «МПК «Атяшевский»**, Республика Мордовия). При цене в 285,98 руб. за килограмм образец колбасы категории А полностью соответствовал требованиям ГОСТ Р 52196-2011. Именно этот образец по соотношению цена/качество можно считать победителем экспертизы «Общественного контроля».

## «МОЛОЧНОЙ» ОТКАЗАЛИ В ТРАДИЦИОННОЙ РЕЦЕПТУРЕ

Среди проверенных вареных колбас только один образец (**«Молочная» ТМ «Останкино»**) изготовлен в соответствии с новым ГОСТ 33673-2015 «Изделия колбасные вареные.

## Мой сын просит купить ему «Докторской»!

**Александр Плющ-Нежинский, актер, основатель и художественный руководитель Санкт-Петербургского государственного «Клоун-мим-театра «МимИГРАнты»:**



– К «Докторской» колбасе у меня самое великодушное отношение – это любимая колбаса моего детства. Еще была в советское время «Любительская», но она детям не так нравилась, поскольку там были вкрапления жира. Когда я с мамой или папой заходил в магазин, то просил купить, конечно же, колбасы! Самое интересное, что мой сын тоже просит именно «Докторскую» колбасу. Традиция не умирает! При этом не может не радовать то обстоятельство, что появилась качественная «Докторская» колбаса. Если раньше ребенку в гастрономе я говорил: «К этому прилавку не подходи!», то сегодня с удовольствием покупаю ему кусок «Докторской» колбасы. И потом дома у нас начинается соревнование: кто быстрее съест!

Общие технические условия» (введен в действие с 01.07.2017). Этот ГОСТ позиционировался как документ, усиливающий защиту от подделок традиционных наименований колбас, таких как «Докторская», «Краснодарская», «Любительская», «Московская», «Столичная», «Диабетическая», «Заказная», «Закусочная», «Калорийная», «Обыкновенная», «Отдельная», «Русская», «Столовая», «Чайная». Однако, как показывает внимательное изучение документа, из списка охраняемых законом наименований исчезла колбаса «Молочная».

Согласно новому государственному стандарту, «Молочную» можно выпускать теперь в разных «весовых» категориях – от А (с содержанием мышечной ткани в рецептуре более 60%) до Г (с содержанием мышечной ткани в рецептуре от 5% до 20%). И та и другая колбаса может называться «Молочной»!

Но и это еще не все «сюрпризы», которые приготовил потребителям новый ГОСТ на вареные колбасы.

– Внимательно сравнив старые нормы для колбасы «Молочная» (ГОСТ Р 52196-2011) с новыми (ГОСТ 33673-2015), понимаешь, что при желании изготовителя от старой доброй «Молочной» может вообще ничего не остаться: если раньше предельное содержание жира в ней не должно было превышать 2,2%, то по новому документу – 36% (категория А) и 45% (категория Б), то есть больше в 1,5–2 раза, – говорит **председатель СПБ ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий.** – Если раньше белка в «Молочной» должно было быть не менее 11%, то новый ГОСТ понижает этот порог до 10% (категория А) и до 8% (категория Б)! Крахмала теперь можно сыпать в «Молочную» категории Б до 5%, для категории В и Г этот показатель вообще не регламентирован, в то время как предыдущий ГОСТ ограничивал содержание крахмала двумя процентами! Если предельное содержание соли не должно было превышать 2,2%, то теперь норму увеличили до 2,8%! Более того, в колбасных изделиях категории В и Г такие показатели, как белок, жир и крахмал, новый ГОСТ вообще не нормирует – рецептура полностью отдается на откуп изготовителям!

– ГОСТ жестко регламентирует состав продукта и его рецептуру.

Однако производство говядины в России развивается более медленными темпами, чем производство свинины, что сказывается на ее высокой стоимости. Поэтому разработчик нового ГОСТа – Институт мясной промышленности им. В.М. Горбатова – решил дать производителям некоторое послабление, разрешив повысить жирность за счет увеличения в рецептуре доли свинины. Однако почему при этом изменяются показатели пищевой ценности традиционного продукта, знакомым многим поколениям россиян, мне непонятно. Тем более что колбаса «Молочная» не менее привычна для потребителя, чем та же «Докторская» или «Русская», – удивляется **Александр Ишевский.**

– Новый ГОСТ дает зеленый свет производству низкокачественной и откровенно вредной колбасной продукции под узнаваемым брендом. Получается, что потребителю сейчас мало внимательно читать этикетку, он еще должен разбираться, чем один ГОСТ отличается от другого. Но и это еще полбеды! Как известно, по условиям тендеров в различные социальные учреждения закупаются продукты не дорогие, но при этом соответствующие формальным требованиям. В том числе ГОСТам, которые до сих пор были барьером на пути низкокачественной продукции. Новый документ это ограничение снимает, и теперь никто не запретит поставлять в детские дома, дома престарелых, больницы колбасу «Молочная», в которой будет 5% мяса и 45% жира! – говорит **Всеволод Вишневецкий.**

## МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург», без замечаний прошли проверку семь образцов вареных колбас. Это «Докторская» **ТМ «Аппетитно круглый год» (ООО «МПК «Атяшевский»**, Республика Мордовия), **ТМ «Пит-Продукт» (ООО «Пит-Продукт»**, Ленинградская обл.), **ТМ «ГМК» (ООО «Мясокомбинат «Гатчинский»**, Ленинградская обл.), **ТМ «Иней» (ООО «Иней»**, Санкт-Петербург), **ТМ «Останкино» (ОАО «ОМПК»**, Москва), **ТМ «Ладога» (ООО «Фабрика Кухня «Ладога» (ООО «Фабрика Кухня «Ладога»**, Санкт-Петербург) и колбаса «Молочная» от «Великолукского мясокомбината» (Псковская обл.).

**Ирина ГОЛУБЕНКО**



Колбаса вареная «Докторская», колбасное изделие категории А, ТМ «Велком»	Колбаса вареная «Докторская» ТМ «Малаховский». Мясной продукт категории А	Колбаса «Докторская», ТМ «Лента»
ООО «Мясокомбинат «Павловская слобода», Московская обл.	ООО «Малаховский мясокомбинат», Московская обл.	ООО «Дымовское колбасное производство», г. Москва
ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011	ГОСТ Р 52196-2011
23.11.2016	22.10.2017	11.11.2017
до 18.01.2018 при температуре от 0°C до +6°C	до 21.12.2017 при температуре от 0°C до +6°C	до 10.01.2018 при температуре от 0°C до +6°C
2 x 500 г = 1000 г	2 x 500 г = 1000 г	3 x 500 г = 1500 г
223-60 за упаковку	487-19 за 1 кг	244-99 за 1 кг
ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А
Не более 20,0 / <b>23,2±1,9</b> (Не более 19,5 – этикетка)	Не более 20,0 / 8,9±1,3	Не более 20,0 / 14,5±2,2
Не менее 12,0 / <b>11,0</b> (Не менее 12,5 – этикетка)	Не менее 12,0 / <b>11,3</b>	Не менее 12,0 / <b>11,0</b>
Не более 2,1 / 2,0±0,2	Не более 2,1 / 2,1 ±0,3	Не более 2,1 / 1,9±0,2
Не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Состав фарша образца не соответствует заявленному: присутствуют каррагинан и крахмал	Состав фарша образца не соответствует заявленному: присутствуют каррагинан и крахмал
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по м.д. белка и м.д. жира	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по м.д. белка и гистологии	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по м.д. белка и гистологии

При реализации проекта «Скажи фальсификату «СТОП!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 3 апреля 2017 года № 93-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# СЛАДОК МЁД, ДА НЕ ОТ ПЧЕЛ ОН!

В этом убедилась Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», получив от аккредитованной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» результаты лабораторных исследований одиннадцати образцов мёда разных торговых марок, приобретенных в супермаркетах Северной столицы. Четыре из них не соответствовали обязательным требованиям нормативных документов, в том числе ГОСТ Р 54644-2011 «Мёд натуральный. Технические условия».



## «ПУСТОЙ» МЁД

Образцы, приобретенные «Общественным контролем» и изготовленные, как было указано на упаковках, в соответствии с ГОСТ Р 54644-2011, были исследованы в аккредитованной лаборатории по четырем показателям, определяющим подлинность и качество продукта: диастазное число, массовая доля воды, массовая доля редуцирующих сахаров и массовая доля сахарозы.

Диастазное число – один из основных показателей натуральности и зрелости мёда: чем оно выше, тем ароматнее и насыщеннее продукт. По сути, диастазное число является показателем количества в мёде ферментов, его биологической активности как лечебного продукта.

– У мёда должны быть выраженный вкус и аромат, а от употребления «пустого» продукта нет ни удовольствия, ни пользы, – объясняет **руководитель сектора физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.-Петербург» Юлия Грамотина.**

Диастазное число для всех видов мёда, за исключением мёда белой акации, согласно ГОСТ Р 54644-2011, должно быть не ниже 8 единиц Готе. И два из проверенных ФБУ «Тест-С.-Петербург» образцов были забракованы именно по этому показателю. Так, в образце мёда «Натуральный цветочный «Псковский» ТМ «Русь медовая» от ООО «Медпром» (Санкт-Петербург) диастазное число составило всего 3 единицы Готе, а в образце мёда

«Натуральный» от ООО «Хани Ленд» (Санкт-Петербург) показатель диастазы оказался на уровне 4,2 единицы Готе.

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

Пониженное диастазное число может свидетельствовать и о том, что мёд перегрели. Так поступают нерадивые продавцы, которые в надежде получить продукт надлежащего цвета и консистенции подвергают мёд термической обработке, делая его абсолютно бесполезным продуктом, напоминающим карамель. Дело в том, что через 3–6 месяцев после медосбора мёд засахаривается и становится густым, теряя свою прозрачность и текучесть. Порой такой мёд и из банки-то не достать: то железную ложку погнешь, то деревянную сломаешь, настолько он становится твердым. Фасовать на продажу подобный мёд очень непросто. Вот переработчики



и начинают его греть, забывая о том, что все витамины и полезные ферменты разрушаются при температуре 40 градусов.

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

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

– Мёд «Натуральный цветочный «Псковский» имеет диастазное число 3 единицы Готе, что почти в 3 раза ниже нормы. По цвету и аромату он похож на гречишный. Однако натуральный гречишный мёд – один из самых насыщенных ферментами и, как правило, имеет очень высокое диастазное число. Впрочем, любой цветочный мёд должен иметь диастазное число не менее 8 единиц Готе, как требует ГОСТ. А вот аромат мёда «Натуральный» от ООО «Хани Ленд» практически не ощущается, хотя он должен быть приятным, от слабого до сильного, без постороннего запаха, – делится **эксперт в области подтверждения соответствия продукции пчеловодства Екатерина Быстрова.**

## ОПАСНО ДЛЯ ДИАБЕТИКОВ

Согласно ГОСТу, массовая доля сахарозы в мёде цветочном не должна

превышать 5%. По результатам исследований, данный показатель был превышен в образцах мёда «Цветочный натуральный «Донниковый» торговой марки «Медовый Спас» от ООО «ПК «Медовый Спас» (Санкт-Петербург) на 0,24% и «Цветочный натуральный» торговой марки «Медовый край» от ООО «Медовый дом» (Новгородская обл.) – на 5,08%.

– В процессе создания мёда пчелы перерабатывают простые сахара до редуцирующих сахаров, поэтому процент сахарозы в натуральном продукте достаточно низкий. Причин превышения ее массовой доли может быть несколько: кормление пчел сахаром, добавление сахарного сиропа в мёд или перегрев продукта, – рассказывает **Юлия Грамотина.**

Тем не менее в ходе дегустации образца мёда «Медовый Спас» **Екатерина Быстрова** отметила, что по вкусу и аромату он производит впечатление натурального мёда:

– Аромат хоть и слабо выражен, но достаточный, а вкус – сладкий, медовый, немного терпкий. Он производит впечатление качественного продукта. Да и образец «Медовый край», количество сахара в котором превышено вдвое, также имеет приятный медовый аромат и вкус.

Результаты органолептической оценки, проведенной экспертом, говорят о том, что даже на вкус часто невозможно распознать фальсификат, настолько переработчики искусно маскируют применение нестандартных технологий

при приготовлении мёда. Что тогда говорить о простых потребителях, которые и вовсе не способны отличить натуральный мёд от подделки?

Однако мёд с повышенным содержанием сахара таит в себе немалую опасность, особенно для отдельных категорий потребителей.

– В ограниченном количестве мёд можно потреблять людям, большим определенным типом сахарного диабета. Но превышение в продукте сахарозы, даже, казалось бы, незначительное, для такой категории покупателей может иметь крайне негативные последствия, – отмечает **Юлия Грамотина.**

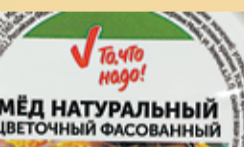
## КАК ВЫБРАТЬ КАЧЕСТВЕННЫЙ ПРОДУКТ

Согласно данным Национального союза пчеловодов, в нашей стране 70% мёда – фальсификат. Как же быть рядовому покупателю, который хочет выбрать действительно натуральный и полезный продукт?

Лучше всего, уверены эксперты, покупать мёд непосредственно у самих пчеловодов, которые с наименьшей долей вероятности будут заниматься фальсификацией продукта. Если же такой возможности нет, стоит обратиться в специализированные магазины, где можно оценить вкус и аромат продукта перед покупкой, а также ознакомиться с ветеринарными документами, подтверждающими его качество и безопасность.

– При поставке мёда в магазин в обязательном порядке должны быть

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЁДА НАТУРАЛЬНОГО, ГОСТ Р 54644-2011



Наименование продукта	Мёд натуральный цветочный полифлорный	Мёд цветочный натуральный фасованный, ТМ «365 дней»	Мёд «Натуральный цветочный» «Разнотравье с гречихой», ТМ «Потопыч Горный Первоцвет»	Мёд «Натуральный цветочный фасованный», Мёд «Разнотравье», ТМ «Дедушкин улей»	Мёд «Натуральный цветочный», ТМ «Липовый цвет»	Мёд «Натуральный цветочный фасованный», ТМ «То, что надо!»
Изготовитель	ООО «ПК «Мастер мёда», г. Санкт-Петербург	ООО «Медовый дом», Новгородская обл.	ООО «Си-Продукт», г. Санкт-Петербург	ООО «Медовый дом», Новгородская обл.	ООО «ТД «Интеграция», г. Санкт-Петербург	ООО «Медовый дом», Новгородская обл.
Дата изготовления	09.10.2017 (сбор 2017 года)	29.09.2017 (сбор 2017 года)	11.09.2017 (сбор 2016 года)	17.10.2017 (сбор 2017 года)	07.11.2017 (сбор 2017 года)	21.08.2017 (сбор 2017 года)
Масса, количество образцов	1 x 1 кг = 1 кг	2 x 150 г = 300 г	1 x 450 г = 450 г	1 x 180 г = 180 г	1 x 350 г = 350 г	2 x 150 г = 300 г
Нормативный документ	ГОСТ Р 54644-2011	ГОСТ Р 54644-2011	ГОСТ Р 54644-2011	ГОСТ Р 54644-2011	ГОСТ Р 54644-2011	ГОСТ Р 54644-2011
Цена за упаковку	129 руб. 90 коп.	37 руб. 95 коп.	159 руб. 50 коп.	79 руб. 00 коп.	89 руб. 50 коп.	37 руб. 99 коп.
Место закупки	ООО «Сити Ритейл», магазин «Полушка», ул. Зенитчиков, д. 3	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Ленинский» («Карусель»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Диастазное число (к безводному веществу), ед. Готе (норма/результат)	не менее 8,0 / 25,3	не менее 8,0 / 25,3±1,8	не менее 8,0 / 12,7±1,4	не менее 8,0 / 13,3±1,5	не менее 8,0 / 13,6±1,5	не менее 8,0 / 10,0±1,1
Массовая доля воды, % (норма/результат)	не более 20 / 17,9±0,7	не более 20 / 18,0±0,7	не более 20 / 17,2±0,7	не более 20 / 17,2±0,7	не более 20 / 17,7±0,7	не более 20 / 18,4±0,7
Массовая доля редуцирующих сахаров (к безводному веществу), % (норма/результат)	не менее 65 / 82,59±6,61	не менее 65 / 79,58±6,37	не менее 65 / 94,48±7,56	не менее 65 / 80,32±6,43	не менее 65 / 81,01±6,48	не менее 65 / 84,04±6,72
Массовая доля сахарозы (к безводному веществу), % (норма/результат)	не более 5 / 2,98±0,33	не более 5 / 3,99±0,44	не более 5 / 2,69±0,30	не более 5 / 1,00±0,11	не более 5 / 2,34±0,26	не более 5 / 2,24±0,25
Соответствие ГОСТ Р 54644-2011	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

сопроводительные документы: протокол с указанием параметров исследования мёда, паспорт пачки, ветеринарная справка, где указано местонахождение пасеки, количество пчелосемей, содержится заключение ветслужбы о состоянии здоровья пчел. Перед приобретением мёда попросите у продавца показать вам эти документы, – советует **Арнольд Бутов**.

Стоит также обращать внимание на сезон покупки мёда. Первые его партии в южных регионах страны появляются в конце мая – начале июня. Как правило, мёд собирается до середины августа. Сразу после сбора он имеет жидкую консистенцию, но спустя несколько месяцев засахаривается. Соответственно, если на прилавке в середине зимы или тем более весной лежит жидкий мёд, то перед вами, скорее всего, или перегретый продукт, или вовсе сахарный сироп, приправленный ароматизаторами.

С другой стороны, закристаллизованность мёда не обязательно должна говорить о его натуральности: данного эффекта, по словам **Арнольда Бутова**, некоторые поставщики добиваются за счет добавления в сахарный сироп крахмала или соевой муки.

– Сегодня известны способы фильтрации мёда, которые позволяют ему не засахариваться достаточно долго и при этом сохранять структуру продукта, – говорит **Юлия Грамотина**.

**Екатерина Быстрова** делится опытом, но достаточно эффективным методом проверки мёда на натуральность в домашних условиях. Растворите ложку мёда в слегка теплой воде, тщательно его размешайте и посмотрите на раствор при хорошем освещении. Если он мутного цвета и без осадка, то существует большая вероятность того, что мёд натуральный, – мутность раствору придают диастаза и другие ферменты. Если в стакане вместо мёда сахарный

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

**Ростислав Шипицын, директор СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:**

– Согласно требованиям ГОСТ Р 54644-2011 «Мёд натуральный. Технические условия», натуральный мёд бывает следующих видов: цветочный, падевый и смешанный. Цветочный мёд может быть монофлорным и полифлорным. Ботаническое происхождение цветочного монофлорного мёда определяют по доминирующему медоносу: «Гостированными» видами монофлорных сортов мёда являются всего три: гречишный, липовый и подсолнечниковый.

Внешний вид мёда (консистенция) – жидкий, полностью или частично закристаллизованный. Аромат – приятный, медовый от слабого до сильного, без постороннего запаха.

Вкус – сладкий, приятный, без постороннего привкуса. Для мёдов с каштана, табака и падевого допускается горьковатый привкус.

Цвет мёда зависит от медоноса (от вида растения, с которого пчелы собирали нектар) и обусловлен содержанием в нем золы, железа, меди и марганца, а также наличием красящих веществ, каротиноидов, флавоноидов, хлорофилла и других соединений. Кроме того, на цвет влияет время медосбора. В большинстве случаев мёд имеет желтый цвет разной интенсивности. Но бывают коричневые мёды с красноватым или зеленоватым оттенком: например, с гречишки, вереска, каштана. Падевый мёд более темный, менее ароматен и содержит больше минеральных веществ, чем цветочный.

Важным показателем свежести и оптимальных условий хранения мёда может быть оксиметилфурфурол. С течением времени, то есть при хранении и воздействии тепла, содержание оксиметилфурфурала повышается. Кроме того, чтобы мёд не кристаллизовался и не потерял со временем привлекательный внешний вид, переработчики нагревают его до температуры выше 40 градусов. При нагревании структурированные фруктоза и глюкоза разрушаются. А при нагревании мёда свыше 60 градусов в нем начинает выделяться токсичное вещество 5-оксиметилфурфурол. В соответствии с ГОСТом массовая

доля оксиметилфурфурала должна быть не более 25 мг/кг мёда. Аминокислота пролин – индикатор зрелости мёда. Обычно содержание пролина в мёде составляет более 200 мг/кг. Значение ниже 180 мг/кг (по ГОСТу) означает, что мёд, вероятно, был фальсифицирован добавлением сахара. Также в мёде не допускаются признаки брожения, которые могут возникнуть из-за большого количества влаги. Забродивший мёд легко отличить по более жидкой консистенции, по наличию пузырьков, неприятному запаху. В соответствии с действующим нормативным документом массовая доля воды в мёде должна быть не более 20%.

Натуральный мёд хранят в помещениях, защищенных от прямых солнечных лучей. Не допускается его хранение вместе с ядовитыми, пылящими продуктами, а также с теми, которые могут придать мёду несвойственный ему запах.

Рекомендуемый срок хранения натурального мёда в плотно закупоренных емкостях, бочках и другой транспортной таре – 1 год от даты проведения экспертизы.

Рекомендуемый срок хранения натурального мёда в герметично закупоренной таре – 2 года от даты упаковывания. Температура хранения мёда – не выше 20°C. Недопустимо хранить мёд при высокой температуре и тем более замораживать, так как при этом снижаются полезные свойства продукта.

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



сироп, то раствор будет прозрачным, а появление осадка покажет наличие в продукте посторонних, несвойственных мёду примесей.

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

Некоторые потребители считают, что натуральный мёд не может стоить дешево. Однако это не совсем так – многое зависит от ботанического и географического происхождения мёда.

– Один из самых дешевых видов мёда – подсолнечниковый. Его сбор осуществляется в больших объемах в ряде регионов России, поэтому и цена

на него низкая. Этот вид мёда можно определить по цвету – он будет ярким, желто-оранжевым. Однако тот факт, что он дешевый, не говорит о том, что он не обладает полезными свойствами – это очень вкусный богатый минералами, ферментами и витаминами продукт. А вот липовый мёд, привезенный с Дальнего Востока, дешево стоить не может, так как расходы на его транспортировку в наш регион очень высоки, – рассказывает **Екатерина Быстрова**. – Исследованиями ученых доказано, что наиболее полезным является полифлорный цветочный мёд,

полученный в регионе проживания человека. Ферментная насыщенность, лечебная сила северного мёда очень высока, так как наш регион богат разнотравьем. Пчелы собирают нектар и пыльцу с огромного разнообразия растений, каждое из которых добавляет мёду свою пользу.

**Арнольд Бутов** отмечает, что в среднем цена на мёд может составлять от 300 до 900 руб./кг. В категории недорогих продуктов помимо подсолнечникового мёда также находятся полевой и луговой. Эти виды мёда стоят 300–350 руб./кг, но они являются очень полезными, так как в них содержится целебная множественность, иногда до 70, растений. Мёд белой акации в среднем стоит 900 руб./кг. А вот одним из самых дорогих видов мёда, по словам эксперта, является мёд горного каштана – его

стоимость в удаленных от производства регионах составляет в среднем 1200 руб./кг.

Что касается протестированных «Общественным контролем» образцов, то самыми «сильными» по диагностике оказались мёд «Натуральный цветочный полифлорный» от ООО «ПК «Мастер мёда» (Санкт-Петербург) и «Цветочный натуральный фасованный» ТМ «365 дней» (Новгородская обл.) Диагностическое число в обоих продуктах по результатам проверки составило 25,3 единицы Готе, что говорит о насыщенности мёда ферментами. При этом в данных образцах не выявлено никаких нарушений, а значит, любителям мёда они не только пригодятся по вкусу, но и пойдут на пользу!

**Елена МАКСИМОВА**

**Вкус мёда – вкус детства!**

**Людмила Чурсина, народная артистка СССР:**

– Мое детство прошло в столице Таджикистана Душанбе – туда в июле 1941 года отправили из Великих Лук в эвакуацию маму. Собственно, я и родилась в поезде по пути туда. Жили бедно, поэтому одно из ярких воспоминаний – восточный рынок, и там наряду с лепешками и фруктами пахучий, необычайно вкусный мёд. Вот оттуда, из детства, и любовь к этому лакомству. Позднее узнала, что мёд – не только вкусен, но и полезен. Когда уже стала известной актрисой, побывала на гастролях в Душанбе и первым делом отправилась на тот самый рынок. Купила там всё то, чего недоставало в детстве: дыню, фрукты – и, конечно, попробовала мёд. Вспомнила тот самый вкус!



Мёд «Натуральный цветочный», ТМ «Рецепты, проверенные временем»	Мёд «Натуральный»	Мёд цветочный натуральный, ТМ «Медовый край»	Мёд «Натуральный псковский», ТМ «Русь медовая»	Мёд «Цветочный натуральный» «Донниковый», ТМ «Медовый Спас»
ООО «Медпром», г. Санкт-Петербург	ООО «Хани Ленд», г. Санкт-Петербург	ООО «Медовый дом», Новгородская обл.	ООО «Медпром», г. Санкт-Петербург	ООО «ПК «Медовый Спас», г. Санкт-Петербург
01.09.2017 (сбор 2017 года)	17.11.2017 (сбор 2017 года)	06.11.2017	27.10.2017 (сбор 2017 года)	06.09.2017 (сбор 2017 года)
2 x 350 г = 350 г	1 x 1 кг = 1 кг	1 x 250 г = 250 г	1 x 350 г = 350 г	1 x 380 г = 900 г
ГОСТ Р 54644-2011	ГОСТ Р 54644-2011	ГОСТ Р 54644-2011	ГОСТ Р 54644-2011	ГОСТ Р 54644-2011
89 руб. 90 коп.	189 руб. 50 коп.	89 руб. 00 коп.	149 руб. 50 коп.	129 руб. 50 коп.
ООО «Сити Ритейл», магазин «Полушка», ул. Зенитчиков, д. 3	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка», № 88, Ленинский пр., д. 98	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30
не менее 8,0 / 11,3±1,2	не менее 8,0 / 4,2±0,5	не менее 8,0 / 42,8±3,0	не менее 8,0 / 3,0±0,3	не менее 8,0 / 15,2±1,7
не более 20 / 17,9±0,7	не более 20 / 17,4±0,7	не более 20 / 17,4±0,7	не более 20 / 17,6±0,7	не более 20 / 16,0±0,6
не менее 65 / 82,59±6,61	не менее 65 / 82,08±6,57	не менее 65 / 88,29±7,06	не менее 65 / 86,14±6,89	не менее 65 / более 96,00
не более 5 / 2,98±0,33	не более 5 / 2,30±0,25	не более 5 / 10,08±1,11	не более 5 / 2,40±0,26	не более 5 / 5,24±0,58
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по диагностическому числу (к безводному веществу)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле сахарозы (к безводному веществу)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по диагностическому числу (к безводному веществу)	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле сахарозы (к безводному веществу)

**Не тот друг, кто мёдом мажет, а тот, кто правду в глаза скажет**

Год назад АНО «Роскачество» (Москва) опубликовала результаты исследований 69 образцов мёда разных торговых марок. Согласно выводам организации, тогда не соответствовали обязательным требованиям 29 образцов мёда, среди которых оказались и торговые марки, проверенные СПб ООП «Общественный контроль» в этом году: продукция ТМ «365 дней» (собственная марка торговой сети «Лента») и ТМ «То, что надо!» (собственная марка торговой сети «О'Кей»). В то же время мёд ТМ «Медовый край», признанный год назад «Роскачеством» товаром повышенного качества, в этом году, согласно выводам «Общественного контроля», оказался подделкой.

**«365 ДНЕЙ»**

По результатам лабораторных испытаний «Мёд натуральный цветочный фасованный ТМ «365 дней», произведенный ООО «Медовый дом» по заказу сети магазинов «Лента», признан товаром с нарушениями, поскольку в нем выявлены нарушения требований законодательства по маркировке. Производитель указал на упаковке ГОСТ, однако товар по факту не соответствовал ему по количеству пролина. Кроме того, в составе мёда найдены остатки антибиотиков групп метаболитов нитрофуранов и нитроимидазола. Применение данных препаратов не запрещено на территории РФ, но контролируется в странах Европейского союза.

**«ТО, ЧТО НАДО!»**

По результатам лабораторных испытаний «Мёд натуральный цветочный» ТМ «То, что надо!», произведенный ООО «Комбис плюс» по заказу ООО «Компания «Ангстрем Трейдинг», признан потенциально небезопасным, поскольку в нем выявлены нарушения обязательных требований законодательства. В данном товаре найдено повышенное количество 5-оксиметилфурфура – токсичного вещества, которое образуется при нагревании мёда.

**«МЕДОВЫЙ КРАЙ»**

Любопытно, что, согласно результатам исследований «Роскачества», продукт ТМ «Медовый край», изготовленный ООО «Медовый дом» (Новгородская обл.), в ходе проверки был отнесен к категории продуктов повышенного качества, в то время как спустя год по итогам экспертизы СПб ООП «Общественный контроль» образец ООО «Медовый дом», изготовленный 06.11.2017, оказался не соответствующим ГОСТу по массовой доле сахарозы (превышена в два раза!).

При подготовке материала использованы данные с сайта <https://roskachestvo.gov.ru>

При реализации проекта «Скажи фальсификату «СТОП!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 3 апреля 2017 года № 93-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

*только*  
**МЯСО**  
*здесь*

*Искусство  
консервировать  
вкусно!*

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС:  
199178, г. Санкт-Петербург, 8-я линия В.О., 77 Б  
Телефон/факс: (812) 740-10-36; 740-10-92  
e-mail: rus@westcall.net

*Масло коровье -  
ешьте на здоровье!*

**ЭК МИЛК**

82,5%  
ГОСТ

**МАСЛО СЛИВОЧНОЕ**  
ВЫСШЕЙ СОРТ

[www.ecomilk.ru](http://www.ecomilk.ru)