

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ТУШЕНКА: БАНКИ-ОБМАНКИ ЗАПОЛНИЛИ ПРИЛАВКИ!



Если вы собираетесь на дачу, в поход, на пикник или просто решили сытно перекусить, возьмите мясные консервы. Их не нужно хранить в холодильнике, они имеют длительные сроки годности и удобны при транспортировке. Только перед тем, как пойти в магазин, запомните марки и изготовителей мясных консервов, которые не следует покупать, – полный список указан в таблице с результатами экспертизы, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль». И еще: не покупайте мясные консервы в отделениях АО «Почта России»: там торгуют поддельной тушенкой, якобы сделанной по ГОСТу, и не возвращают деньги покупателям за бракованный товар.

ТОРГОВЛЯ БЕЗ КОНТРОЛЯ

Изучая протоколы испытаний мясных консервов, выданных «Общественному контролю» лабораторией ФБУ «Тест-С.-Петербург», невольно вспоминаешь известного литературного персонажа XIX века Козьму Прутков, который говорил: «Если на клетке слона прочтешь надпись “буйвол”, не верь глазам своим».

Эту мудрую фразу будет вспоминать еще не одно поколение россиян, регулярно сталкивающегося с обманом в магазинах. А для любителей мясных консер-

вов афоризм классика и вовсе должен стать девизом по жизни, поскольку настоящую тушенку, сделанную по ГОСТу, как показала очередная проверка «Общественного контроля», найти сегодня очень сложно. Судите сами: на всех 11 образцах «Говядины тушеной» и «Свинины тушеной» разных торговых марок, приобретенных в супермаркетах Санкт-Петербурга и направленных на экспертизу, был указан ГОСТ, однако, согласно результатам исследований, только один из проверенных в лаборатории

образцов соответствовал требованиям государственного стандарта!

Качество отечественных мясных консервов далеко не первый год вызывает вопросы у потребителей – жалобы в «Общественный контроль» поступают регулярно. Обращения граждан подтверждаются проверками – каждый год лаборатория ФБУ «Тест-С.-Петербург» бракует от 80% до 100% мясных консервов, приобретаемых общественной организацией для экспертизы. Материалы исследований оперативно направляются в органы государственного надзора, а воз, как говорил другой русский классик Иван Крылов, «и ныне там» – поддельные мясные консервы прочно закрепились на прилавках магазинов и, по всей видимости, не собираются их покидать.

И если еще пару лет назад в ответ на обращения «Общественного контроля» надзорные

органы сообщали о принятых мерах, в том числе небольших штрафах, то с марта прошлого года надзор за подобными нарушениями остановлен полностью. В рамках действующего моратория на плановые и внеплановые проверки, введенного Правительством РФ в марте 2022 г., самое «страшное» наказание для бракоделов – это предупреждение о недопустимости нарушений обязательных требований. Если бы упомянутые классики вдруг телепортировались в наше время, они бы хором воскликнули: «Курам на смех!»

РЕЦЕПТУРА ПО ГОСТУ

В соответствии с требованиями классического государственного стандарта на тушенку (ГОСТ 32125–2013 «Мясо тушеное. Технические условия») в банке мясных консервов «Говядина тушеная» должны быть кусочки мяса массой не менее 30 г, жира не более 17% от общего объ-

ема банки, массовая доля белка должна составлять не менее 15%, а массовая доля составных частей (мяса и выплавленного жира) – не менее 58%. Для свинины тушеной требования такие: кусочки мяса массой не менее 30 г, жира – не более 18%, массовая доля белка – не менее 16%, а массовая доля составных частей (мяса и выплавленного жира) – не менее 59%.

А теперь внимание! С 2019 г. в России параллельно действует еще один ГОСТ 34177–2017 «Консервы мясные. Общие технические условия», который сегодня часто можно встретить на этикетке. И тут потребителям надо быть предельно бдительными при выборе товара: новый нормативный документ создан для тех изготовителей, которые хотят выпускать продукцию, доступную по цене самому широкому потребителю.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСНЫХ КОНСЕРВОВ ГОСТ



| Наименование продукта | Консервы мясные кусковые в собственном соку стерилизованные из свинины. «Свинина тушеная высший сорт», ТМ «Мясокомбинат комбинат «Балтийский» МКК» | Консервы мясные кусковые стерилизованные «Свинина тушеная высший сорт», ТМ «Мясокомбинат «Курганский» | Консервы мясные кусковые из говядины стерилизованные. «Говядина тушеная высший сорт», ТМ «Скопинский» | Консервы мясные кусковые стерилизованные. Мясо тушеное. «Говядина тушеная высший сорт» «Экстра», ТМ «Русь» | Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная», ТМ «Мини Макс», 1-й сорт | Консервы мясные кусковые стерилизованные «Говядина тушеная высший сорт», ТМ «РУЗКОМ» |
|---|--|---|---|--|---|--|
| Производитель | ООО «МКК «Балтийский», г. Санкт-Петербург | ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт», г. Курган | ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат», Рязанская обл. | ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ», Новгородская обл. | ООО «МГК Консервация», Ленинградская обл. | ЗАО «Лыткаринский МПЗ», Московская обл. |
| Дата изготовления | 17.11.2022 | 18.03.2022 | 22.11.2022 | 08.07.2022 | 31.03.2021 | 12.09.2020 |
| Нормативный документ | ГОСТ 32125-2013 | ГОСТ 32125-2013 | ГОСТ 32125-2013 | ГОСТ 32125-2013 | ГОСТ 32125-2013 | ГОСТ 32125-2013 |
| Масса, количество образцов | 5 x 325 г | 5 x 338 г | 5 x 325 г | 5 x 338 г | 5 x 325 г | 5 x 338 г |
| Цена за 1 кг., руб. | 477 руб. | 325 руб. | 554 руб. | 402 руб. | 339 руб. | 320 руб. |
| Место закупки | АО «Тандер» (магазин «Магнит», «Дудергофский»), Ленинский пр., д. 82, корп. 1 | АО «Тандер» (магазин «Магнит», «Дефранс»), ул. Васи Алексева, д. 21, лит. А | АО «ТД «Перекресток» (супермаркет «Перекресток»), Ленинский пр., д. 100, корп. 1, лит. А | АО «Тандер» (магазин «Магнит», «Дефранс»), ул. Васи Алексева, д. 21, лит. А | ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30 | АО «Почта России», пр. Стачек, д. 105, корп. 1 |
| Органолептика | СООТВЕТСТВУЕТ | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Мясо кусочками массой менее 30 г с наличием жировой ткани | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Мясо кусочками массой менее 30 г | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Мясо в виде фарша. При нагревании мясной сок частично остается в желеобразном состоянии. Консистенция мяса фаршеобразная | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Мясо в виде фарша с легкой горчинкой в послевкусии. При нагревании мясной сок частично остается в желеобразном состоянии. Консистенция мяса фаршеобразная | СООТВЕТСТВУЕТ |
| Массовая доля белка, % (Норма / Результат) | Не менее 16,0 / 16,01 ±2,40 | Не менее 16,0 / 8,83 ±1,32 | Не менее 15,0 / 6,86 ±1,02 | Не менее 15,0 / 9,17 ±1,38 | Не менее 15,0 / 8,78 ±1,32 | Не менее 15,0 / 6,16 ±0,92 |
| Массовая доля жира, % (Норма / Результат) | Не более 18,0 / 15,3 ±1,5 | Не более 18,0 / 9,8 ±1,5 | Не более 17,0 / 17,8 ±1,4 | Не более 17,0 / 13,0 ±2,0 | Не более 17,0 / 25,3 ±2,0 | Не более 17,0 / 17,0 ±1,4 |
| Массовая доля составных частей (массовая доля мяса и жира), % (Норма / Результат) | Не менее 59,0 / 63,3 ±0,5 | Не менее 59,0 / 46,9 ±0,5 | Не менее 58,0 / 43,0 ±0,5 | Не менее 58,0 / 38,9 ±0,5 | Не менее 56,0 / 66,3 ±0,5 | Не менее 58,0 / 38,9 ±0,5 |
| Гистология | Компоненты, не заявленные в составе, растительные добавки белковой и углеводной природы, не обнаружены | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствует гелеобразователь, не идентифицируемый гистологически | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствует гелеобразователь, не идентифицируемый гистологически | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствует растительная добавка углеводной природы (каррагинан) | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствуют гелеобразователь, не идентифицируемый гистологически, и растительная белковая добавка (текстурированный соевый белковый продукт) | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствует гелеобразователь, не идентифицируемый гистологически |
| Соответствие ГОСТ 32125–2013, ГОСТ 34177–2017 | СООТВЕТСТВУЕТ | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. жира, гистологии | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии |

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

Качество этих консервов низкое, ничего общего с классической тушенкой не имеющее, но маркировка ГОСТ стоит на этикетке, и это может вводить потребителей в заблуждение.

Согласно новому ГОСТу с «пониженной ответственностью», массовая доля белка для «говядины» должна быть не менее 9%, жира – не более 20%, а массовая доля составных частей (твердой части консервов и жира) – не менее 50%. Для «свинины» требования еще «мягче»: массовая доля белка должна быть не менее 6%, жира – не более 35%, а массовая доля составных частей (твердой части консервов и жира) – не менее 45%. Скажем прямо, вряд ли такие консервы придутся по вкусу тем, кто ценит настоящую тушенку с кусочками мяса массой не менее 30 г, предусмотренной классическим ГОСТ 32125–2013. Однако, чтобы найти консервы, отвечающие требованиям этого государственного стандарта, надо сильно постараться.

Чтобы выяснить, какого качества мясные консервы предлагаются сегодня потребителям, «Общественный контроль» в петербургских супермаркетах приобрел пять образцов мясных консервов «Говядина тушеная», че-

тыре образца мясных консервов «Свинина тушеная» разных изготовителей с маркировкой ГОСТ 32125–2013, а также по одному образцу «Говядины» и «Свинины» с маркировкой ГОСТ 34177–2017. Для проведения независимой экспертизы все образцы были направлены на исследование в испытательную лабораторию ФБУ «Тест-С. - Петербург».

НЕАППЕТИТНЫЕ КОНСЕРВЫ

Первая партия некачественных мясных консервов была обнаружена в магазине «Fix Price» на ул. Зайцева, д. 27. Тушенка ТМ «Старково» (ООО «Союз-Логистик», Московская обл.) и ТМ «Потанино» (ООО «МПК «Потанино», Ленинградская обл.) была изготовлена по ГОСТ 34177–2017 и стоила одинаково – по 99 руб. за банку массой 525 г, что в пересчете за 1 кг составляет 189 руб. Глядя на ценник, даже не прибегая к лабораторному анализу, грамотный потребитель понимает, что при такой цене консервы ГОСТу соответствовать не могут. Но ради эксперимента образцы были приобретены и отправлены в лабораторию.

В своих подозрениях «Общественный контроль» не ошибся. Внутри банки «Свинина кусковая

в желе» ТМ «Старково» специалисты обнаружили мелкозернистую белковую массу, кусочки мяса массой менее 20 г (ГОСТ требует «не менее 20 г»), продукт оказался с запахом и вкусом перетушенного мяса, а консистенция мяса – переваренной.

«Коллега» по полке магазина «Fix Price», говядина ТМ «Потанино», не соответствовала ГОСТу также по нескольким показателям. Мелкозернистая белковая масса была в виде фарша с наличием «единичных кусочков мышечной ткани», консистенция фаршеобразная, при нагревании мясной сок частично остается в желеобразном состоянии. Массовая доля белка оказалась 5,11% вместо «не менее 9%», указанных на этикетке, а массовая доля составных частей (твердой части консервов и выплавленного жира) – 36,3% вместо «не менее 50%», как заявлено на банке.

Консервы ТМ «Потанино» не первый раз попадают в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам проверки прошлого года в банках вместо говядины были обнаружены только субпродукты с наличием шкуры и крупных кровеносных сосудов!

«МАГНИТ» НАРУШАЕТ ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Поддельными мясными консервами под видом ГОСТа сегодня торгует и сеть «Магнит».

В говядине тушеной «Экстра» ТМ «Русь» (ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ», Новгородская обл.), приобретенной в магазине на ул. Васи Алексева, д. 21, был обнаружен не заявленный в составе каррагинан. Массовая доля белка составила 9,17% вместо «не менее 15%», как требует ГОСТ, а массовая доля составных частей (твердой части консервов и выплавленного жира) – 38,9% вместо «не менее 58%», как заявлено в информации на банке. Кусочков мяса в говядине «Экстра» не было совсем. Вместо них – фарш, спрессованный по форме банки. При нагревании консервов мясной сок частично остается в желеобразном состоянии.

Продукция ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ» ежегодно попадает в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам экспертизы прошлого года «Говядина тушеная» в «стекле» в разогретом состоянии пред-

ставляла собой спрессованную массу с небольшим количеством мышечной ткани в виде единичных кусочков, которые имели все признаки перетушенного мяса, с наличием горечи. Массовая доля белка составила всего 6,57% вместо «не менее 15%», массовая доля жира – 17,9% вместо «не более 17%», а массовая доля составных частей – 42% вместо 58%! Не обошлось и без добавок: в консервах были обнаружены камедь и каррагинан, не предусмотренные рецептурой ГОСТ 32125–2013.

Другой подделкой под гостовскую тушенку от сети «Магнит» в очередной раз стали консервы от ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» (г. Курган). Свинина тушеная ТМ «Мясокомбинат «Курганский» оказалась забракована сразу по четырем показателям. В частности, в продукте был обнаружен гелеобразователь, как сказано в протоколе испытаний, «не идентифицируемый гистологически». Это как надо усовершенствовать пищевые технологии, чтобы методика лаборатории Росстандарта оказалась бессильной в определении происхождения такой добавки!

Кроме наличия загадочного гелеобразователя, массовая доля белка в мясных консервах составила 8,83% вместо 16%, как требует ГОСТ, а массовая доля составных частей – 46,9% вместо «не менее 59%». Кусочки мяса, которые были переваренными, вопреки требованиям ГОСТа оказались массой менее 30 г, с наличием жировой ткани.

Мясные консервы ТМ «Мясокомбинат «Курганский» каждый год попадают в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам проверки прошлого года «Говядина тушеная» от ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» не соответствовала ГОСТ 32125–2013 сразу по пяти показателям!

– ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» при выпуске мясных консервов продолжает нарушать ГОСТ, несмотря даже на решение Кировского районного суда Санкт-Петербурга, обязавшего изготовителя прекратить противоправные действия в отношении неопределенного круга потребителей, – комментирует председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий. – Соответствующий иск был подан нашей организацией еще в 2015 г.



| Консервы мясные кусковые стерилизованные «Свинина тушеная высший сорт», ТМ «HD» | Консервы мясные кусковые в собственном соку, стерилизованные «Говядина тушеная высший сорт», ТМ «HD» | Консервы мясные кусковые стерилизованные в собственном соку, Говядина в собственном соку, ТМ «ПОТАНИНО» | Консервы мясные кусковые стерилизованные «Свинина кусковая в желе», ТМ «Старково» | Консервы мясные кусковые в собственном соку стерилизованные «Свинина тушеная высший сорт», ТМ «СДЕЛАНО В СССР» |
|--|--|--|---|---|
| ООО КМФЗ «Балтпроммясо», Калининградская обл. | ОАО «КМФЗ «Дейма», Калининградская обл. | ООО «МПК «ПОТАНИНО», Ленинградская обл. | ООО «Союз-Логистик», Московская обл. | ООО «Мясоперерабатывающий комбинат «САЛЮТ», Ленинградская обл. |
| 08.07.2019 | 07.04.2021 | 14.09.2022 | 04.10.2022 | 08.06.2022 |
| ГОСТ 32125-2013 | ГОСТ 32125-2013 | ГОСТ 34177-2017 | ГОСТ 34177-2017 | ГОСТ 32125-2013 |
| 5 x 325 г | 5 x 325 г | 4 x 525 г | 4 x 525 г | 5 x 325 г |
| 314 руб. | 323 руб. | 189 руб. | 189 руб. | 461 руб. |
| АО «Почта России», ул. Васи Алексева, д. 22 | АО «Почта России», пр. Стачек, д. 105, корп. 1 | ООО «Бэст Прайс» (магазин «Fix Price»), ул. Зайцева, д. 27 | ООО «Бэст Прайс» (магазин «Fix Price»), ул. Зайцева, д. 27 | ООО «ТК «Прогресс», (магазин «Семишагофф»), ул. Васи Алексева, д. 10, лит. А |
| НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Мясо в виде фарша спрессовано по форме банки. Запах и вкус: с наличием постороннего запаха, несвойственного тушеному мясу с пряностями. При нагревании мясной сок частично остается в желеобразном состоянии. Консистенция мяса фаршеобразная | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Запах и вкус: с наличием постороннего запаха и привкуса, несвойственного тушеному мясу с пряностями. Мясо кусочками массой менее 30 г, плохо зачищены, с наличием крупного кровеносного сосуда. При нагревании мясной сок частично остается в желеобразном состоянии. Мясо переварено | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. При нагревании мясной сок частично остается в желеобразном состоянии. Мясо в виде фарша с наличием единичных кусочков мышечной ткани. Консистенция мяса фаршеобразная | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Внешний вид: с наличием кусочков мяса массой менее 20 г. Запах и вкус перетушенного мяса с пряностями. Консистенция мяса: переваренное | СООТВЕТСТВУЕТ |
| Не менее 16,0 / 6,56±0,98 | Не менее 15,0 / 10,70±1,61 | Не менее 9,0 / 5,11 ±0,77 | Не менее 6,0 / 8,70±1,31 | Не менее 16,0 / 16,65±2,50 |
| Не более 18,0 / 18,5±1,5 | Не более 17,0 / 9,7±1,5 | Не более 20,0 / 15,0±2,3 | Не более 35,0 / 30,0±2,4 | 18,0 - информация на этикетке / 6,2 |
| Не менее 59,0 / 41,8±0,5 | Не менее 58,0 / 37,6±0,5 | Не менее 50,0 / 36,3±1,0 | Не менее 45,0 / 54,2±1,0 | Не менее 59,0 / 62,9±0,5 |
| НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствует гелеобразователь, не идентифицируемый гистологически | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствует гелеобразователь, не идентифицируемый гистологически | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствует мелкозернистая белковая масса | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствует мелкозернистая белковая масса | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Присутствуют растительные добавки углеводной природы (целлюлоза), а также гелеобразователь, не идентифицируемый гистологически |
| НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. жира, м.д. составных частей, гистологии | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, м.д. белка, м.д. составных частей, гистологии | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике, гистологии | НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира, гистологии |

указанных в таблице предприятий-изготовителей.

Окончание на стр. 10-11

ТУШЕНКА: БАНКИ-ОБМАНКИ ЗАПОЛНИЛИ ПРИЛАВКИ!

Окончание. Начало на стр. 8

«ПЕРЕКРЕСТОК» ЗАВЫШАЕТ ЦЕНЫ НА ПОДДЕЛЬНУЮ ТУШЕНКУ

Самыми дорогими мясными консервами, отобранными для экспертизы, оказалась «Говядина» ТМ «Скопинский» (ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат», Рязанская обл.) по цене 554 руб./кг, приобретенная в супермаркете «Перекресток» на Ленинском пр., д. 100, корп. 1. Казалось бы, за такую цену потребитель вправе рассчитывать на высший сорт, как заявлено на этикетке. Однако, в действительности, все, как в упомянутом уже афоризме Козьмы Пруткова: не верь глазам своим! Согласно протоколам испытаний, образец не соответствовал ГОСТу сразу по четырем показателям.

Так, массовая доля белка составила 6,86% вместо 15%, указанных на этикетке, массовая доля составных частей – 43% вместо нормы «не менее 58%», кусочки мяса оказались массой менее 30 г, а в составе консервов был обнаружен гелеобразователь, «не идентифицируемый гистологически».

«Скопинские» мясные консервы за всю историю их проверок «Общественным контролем» еще ни разу не соответствовали ГОСТу. Например, в ходе исследований 2020 г. в «Свинине тушеной» ТМ «Скопинский» была обнаружена соя. К тому же в консервах зашкаливал жир (29% вместо нормы «не более 18%») и выявлен дефицит белка (9,28% вместо нормы «не менее 16%»). Неудивительно, что из-за присутствия соевого белка специалисты лаборатории отметили в консервах наличие постороннего привкуса. В ходе экспертизы 2021 г. «скопинские» консервы имели легкий привкус горечи, а в банке оказались кусочки мяса массой менее 30 г и измельченная масса.

«СДЕЛАНО» В ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ

В ходе экспертизы «отличились» еще два образца мясных консервов, сделанных в Ленинградской области, – «Говядина тушеная» ТМ «Мини Макс» (ООО «МГК Консервация»), приобретенная в универсаме «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30, и «Свинина тушеная» ТМ «СДЕЛАНО В СССР» (ООО «Мясоперерабатывающий комбинат «САЛЮТ»), купленная в магазине «Семишагофф» на ул. Васи Алексеева, д. 10.

Говядина ТМ «Мини Макс» по цене 339 руб./кг вместо мяса содержала в составе не заявленный на этикетке «текстурированный соевый белковый продукт». Содержимое банки вместо ку-



сочков мяса представляло собой фарш, спрессованный по форме банки. При нагревании продукта мясной сок частично оставался в желеобразном состоянии. Вероятно, этому способствовало наличие гелеобразователя, «не идентифицируемого гистологически». Массовая доля белка в фаршеобразном продукте ТМ «Мини Макс» составила 8,78% вместо 15%, а массовая доля жира, наоборот, составила четверть объема банки – 25,3% вместо нормы «не более 17%».

«Свинина» ТМ «СДЕЛАНО В СССР» по цене 461 руб./кг внешне выглядела неплохо, соответствовала обязательным требованиям по физико-химическим показателям. Однако, как показали испытания, производитель при приготовлении консервов, кроме мяса, использовал гелеобразователь, «не идентифицируемый гистологически», и... целлюлозу.

– Целлюлозу или растительные волокна добавляют в мясные изделия, чтобы связать влагу и придать про-



дукту вес, – говорит профессор Санкт-Петербургского университета ИТМО Александр Ишевский. – Эту добавку используют в качестве эмульгатора, структурообразователя для мясных полуфабрикатов. Применяется для всех видов измельченного мяса, мясных фаршевых и белково-жировых эмульсий. Она хорошо диспергируется в мясных фаршах; имеет высокую связующую способность; обеспечивает снижение потерь при варке, стабилизацию мясных фаршевых и белково-жировых эмульсий; не допускает выхода воды и жира из мясной массы; улучшает текстуру.

Мясные консервы ТМ «СДЕЛАНО В СССР» не первый раз по-

падают в черный список «Общественного контроля». Так, по итогам проверки прошлого года «Говядина» ТМ «Салют» представляла собой перетушенное мясо в виде фарша и была спрессована по форме стеклянной банки. То есть, по сути, это были не кусковые, а фаршевые мясные консервы, замаскированные под ГОСТ 32125–2013. Массовая доля белка в образце оказалась 9,9% вместо 15%, указанных на этикетке, а в составе специалисты лаборатории обнаружили запрещенные ГОСТом растительный белок (соевый текстурат) и загуститель камедь.

КРОВЕНОСНЫЕ СОСУДЫ ВМЕСТО МЯСА ОТ АО «ПОЧТА РОССИИ»

Очередная экспертиза мясных консервов не только подтвердила бездействие государства в борьбе с товарами, находящимися в незаконном обороте, но и сделала новое неприятное «открытие»: государство не только не препятствует распространению поддельных и некачественных отечественных пищевых продуктов, но и само активно их реализует доверчивому населению.

Это выяснилось в ходе посещения представителями «Общественного контроля» сразу двух почтовых отделений Кировского района Санкт-Петербурга.

Так, в отделении АО «Почта России» на ул. Васи Алексеева, д. 22 была приобретена «Свинина» ТМ «НД» (ООО КМФЗ «Балтпроммясо», Калининградская обл.) по цене 314 руб./кг. Эти консервы заинтересовали закупочную комиссию не только своей супернизкой ценой (102 руб. за банку 325 г), но и датой изготовления: 08.07.2019. Формально эти консервы могли стоять еще на прилавке, поскольку их срок годности составляет четыре года и истекает 08.07.2023.

Подозрения в качестве мясных консервов оказались не напрасны-

ми. Согласно протоколам испытаний, продукция не соответствовала требованиям ГОСТ 32125–2013 сразу по пяти показателям. «Повидавшая виды» свинина ТМ «НД» оказалась с наличием постороннего запаха, «несвойственного тушеному мясу с пряностями». Вместо кусочков мяса в банке было обнаружено содержимое, спрессованное по форме банки в виде фарша. В составе был обнаружен гелеобразователь, не идентифицируемый гистологически, из-за которого, по всей видимости, при нагревании мясной сок частично остается в желеобразном состоянии. Кроме того, массовая доля белка составила 6,56% вместо 16%, как предусмотрено ГОСТом, а массовая доля составных частей – 41,8% вместо нормы «не менее 59%».

Консервы от ООО КМФЗ «Балтпроммясо» регулярно получают замечания по качеству от специалистов ФБУ «Тест-С.-Петербург». Так, в ходе исследований 2017–2019 гг. продукция мясокомбината торговых марок «НД» и «Спецпроект» по физико-химическим показателям не соответствовала требованиям ГОСТа.

Визит «Общественного контроля» в другое почтовое отделение, расположенное на пр. Стачек, д. 105, корп. 1, оказался не менее результативным. Там были приобретены сразу два образца, как выяснилось позже, поддельных мясных консервов.

Так, «говядина» под известной нам уже торговой маркой «НД», но выпускаемая уже другим изготовителем из Калининградской обл. – ОАО «КМФЗ «Дейма», – поразила лаборантов крупным кровеносным сосудом, извлеченным из банки, и посторонним запахом, несвойственным тушеному мясу с пряностями. Продукт также имел посторонний привкус. В составе продукта специалисты обнаружили гелеобразователь, не идентифицируемый гистологи-

чески, из-за которого, по всей видимости, при нагревании мясной сок частично остается в желеобразном состоянии, и мелкозернистую белковую массу. В этих консервах по цене 323 руб./кг (105 руб. за банку 325 г) массовая доля белка составила 10,7% вместо 15%, а массовая доля составных частей 37,6% вместо 58%, предусмотренных ГОСТом. Кроме того, консервы были представлены кусочками мяса массой менее 30 г.

Не соответствовал обязательным требованиям и третий образец мясных консервов, приобретенный в отделении АО «Почта России». Это говядина ТМ «РУЗКОМ» (ЗАО «Лыткаринский МПЗ», Московская обл.). В продукте также был обнаружен гелеобразователь, не идентифицируемый гистологически. Кроме того, массовая доля белка составила 6,16% вместо 15%, а массовая доля составных частей – 38,9% вместо нормы «не менее 58%».

Тушенка от ЗАО «Лыткаринский МПЗ» также регулярно получает от специалистов ФБУ «Тест-С.-Петербург» замечания по качеству. Например, по результатам проверки 2019 г. в говядине тушеной ТМ «РУЗКОМ» белок составил 7,68% вместо 15%, а общее количество мяса и жира оказалось занижено в полтора раза – 38,4% вместо нормы «не менее 58%». Также в образце был обнаружен загуститель камедь.

По итогам экспертизы прошлого года «Свинина» под частной торговой маркой сети «Магнит» от ЗАО «Лыткаринский МПЗ» выглядела еще менее привлекательно: в банке оказалась спрессованная масса с небольшим количеством мышечной ткани в виде единичных кусочков массой менее 30 г с наличием кусков жира и субпродуктов. Мясо было переваренным, а в составе консервов были обнаружены каррагинан и клетчатка – добавки углеводного происхождения. Консервы от ЗАО «Лыткаринский МПЗ» оказались также бедны белком (9,51% вместо 16%) и богаты жиром (29,1% вместо 18%).

– Клетчатку и крахмал используют для того, чтобы можно было в мясной продукт добавить больше воды, – поясняет Александр Ишевский. – 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 мясном изделии, создавая его единую структуру. Почувствовать наличие этих добавок на вкус обычный потребитель не сможет, поскольку производители добавляют в мясные продукты усилители вкуса и специи.

ВОЛОСЫ В БАНКЕ

Восемь из десяти образцов мясных консервов, направленных на исследование в ФБУ «Тест-С.-Петербург», дополнительно прошли проверку в учебной лаборатории Высшей школы сервиса и торговли Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого. Органолептическую

оценку и физико-химические исследования на содержание массовой доли соли и соответствия массы нетто проводили студенты второго курса в рамках проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!», совместно реализуемого этим высшим учебным заведением и СПб ООП «Общественный контроль».

В ходе дегустации студенты – будущие товароведы – в образце свинины тушеной ТМ «Старково» обнаружили, например, волосы животного происхождения, на банке свинины ТМ «Мясокомбинат «Курганский» – следы бомбажа, а на этикетке консервов из тушеной говядины ТМ «Мини Макс» – плесень и ржавчину на самой банке. Различные замечания получили абсолютно все исследованные образцы, но самые низкие дегустационные баллы достались консервам ТМ «Старково», ТМ «НД» (ООО КМФЗ «Балтпроммясо») и ТМ «Потанино».

ВЕРНИТЕ ДЕНЬГИ!

Покупатель, которому продали товар ненадлежащего качества, согласно Закону РФ «О защите прав потребителей», вправе предъявить претензию продавцу, потребовать возврата денег, а также возмещения всех убытков, причиненных продажей некачественного товара.

«Общественный контроль» впервые в своей практике решил проверить, насколько продавцы соблюдают закон и готовы отвечать перед потребителями за качество реализуемого товара. Для этого представители общественной организации приняли решение ознакомить продавцов с результатами экспертизы мясных консервов и предложить им добровольно вернуть деньги за некачественный товар, а также возместить стоимость лабораторных испытаний.

– Я лично принял в этом эксперименте участие и лишней раз убедился, что добиться возврата денег за некачественный товар для простого потребителя – дело нелегкое, – рассказывает Всеволод Вишневецкий.

Например, директор магазина «Магнит» на ул. Васи Алексева, д. 21 Надежда Казакова не только не стала возвращать деньги за поддельную тушенку ТМ «Русь» и ТМ «Мясокомбинат «Курганский», но даже отказалась принимать претензию с приложением материалов, подтверждающих несоответствие продукции ГОСТу. В результате общественникам пришлось отвозить претензию в головной офис компании «Магнит» в Санкт-Петербурге. Там ее приняли и пообещали ответить.

В супермаркетах «Сезон» на пр. Маршала Жукова, д. 30 и «Перекресток» на Ленинском пр., д. 100, корп. 1 согласились вернуть «Общественному контролю» деньги за некачественные мясные кон-

сервы. Правда, для этого понадобилось участие СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», которое в ходе проверок подтвердило недоброкачественность реализованной «Сезоном» и «Перекрестком» продукции. В то же время возместить «Общественному контролю» стоимость лабораторных испытаний, впрочем, как и признать проданные мясные консервы недоброкачественными, «Перекресток» вежливо отказался. При этом на сайте торговой сети заявлено: «Наша миссия – улучшать качество жизни людей, предлагая доступные и полезные продукты и вкусную еду, помогая в ежедневных заботах». Звучит красиво, но, как говорил Козьма Прутков, «не верь глазам своим».

АО «ПОЧТА РОССИИ» – ТЕРРИТОРИЯ БЕЗЗАКОНИЯ

Визиты в оба отделения АО «Почта России» также закончились для «Общественного контроля» разочарованием. Там отказались возвращать деньги за бракованные мясные консервы, сославшись на внутренние правила своей организации, согласно которым недовольный потребитель должен сперва направить претензию руководству через Главпочтамт или межрайонный почтамт, а затем ждать ответа 30 дней. В почтовом отделении на ул. Васи Алексева, д. 22 принять претензию отказались, а в отделении на пр. Стачек, д. 105, корп. 1, подумав, все же взяли. Тем не менее претензию, проигнорированную почтовым отделением на ул. Васи Алексева, д. 22, пришлось везти в Кировский межрайонный почтамт.

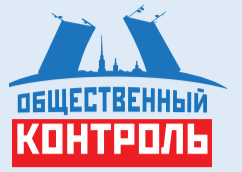
Спустя месяц АО «Почта России» прислала ответ, в котором поблагодарила за обращение и предложила «Общественному контролю» за возмещением убытков обращаться в суд. При этом о добровольном возврате денег за поддельные консервы ни слова. Складывается впечатление, что АО «Почта России» – это государство в государстве, внутри которого не действуют законы Российской Федерации. Казалось бы, уважающая закон организация после получения претензии должна перепроверить жалобу покупателя, самостоятельно отобрать образцы консервов, направить их в лабораторию и на основании полученных результатов снять с реализации остатки партии некачественной продукции. Но для АО «Почта России» закон, по всей видимости, не писан, у госпредприятия другие правила, в том числе реализовывать некачественный товар и не нести за это ответственности, а если кто-то возражает против употребления консервов с кровеносными сосудами, направлять несогласных в суд.

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ

Продукт, изготовленный в соответствии с ГОСТом, носит название «Говядина тушеная» или «Свинина тушеная». Если консервы изготовлены в соответствии с техническими условиями (ТУ), они могут называться, например, «Тушенка говяжья», «Тушенка особая» и т. п., в составе которых допускаются растительный белок, крахмал, загустители и стабилизаторы. Мясные консервы, упакованные в стеклянную банку, можно внимательно рассмотреть. Обратите внимание на состояние самой банки: она должна быть чистой, без подтеков. Крышка не должна иметь следов ржавчины, различных повреждений и дефектов.

Чаще в продаже мы видим консервы, упакованные в герметично укупороженные металлические банки. Мятые, деформированные, вздутые банки покупать не следует. Внутри банки, сделанной по ГОСТу, должны быть кусочки мяса произвольной формы массой не менее 30 г, без грубой соединительной ткани, крупных кровеносных сосудов и лимфатических узлов, лавровый лист и перец.

Содержимое банки не должно иметь посторонних запахов. Мясо должно быть сочным, без посторонних привкусов. В нагретом состоянии цвет бульона – от желтоватого до светло-коричневого с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев. Допускается незначительная мутноватость бульона.



КАКИЕ КОНСЕРВЫ МОЖНО ПОКУПАТЬ?

Материалы проверки качества мясных консервов были оперативно направлены в надзорные органы. Однако уже понятно, что существенных мер к нарушителям, выпускающим и реализующим некачественные пищевые продукты, принято не будет – надзорным органам запретили проводить проверки до конца текущего года.

Несмотря на мораторий на проверки, свою реакцию на выявленные «Общественным контролем» нарушения надзорные органы все-таки продемонстрировали.

Так, Россельхознадзор выдал предупреждения о недопустимости нарушения обязательных требований в отношении ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт», ООО КМФЗ «Балтпроммясо», ОАО «КМФЗ «Дейма», ООО «МПК «Потанино», ООО «МПК Консервация», ООО «ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ КОМПАНИЯ «РУСЬ». Также ведомство направило информационные письма о выявлении некачественной мясной продукции в адрес предприятий розничной торговли «Перекресток», «Сезон», «Магнит», «Fix Price» и АО «Почта России».

Территориальные Управления Роспотребнадзора также вынесли предупреждения о недопустимости нарушения обязательных требований изготовителям некачественных мясных консервов: ООО «Скопинский мясоперерабатывающий комбинат» и ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт». Причем Управление Роспотребнадзора по Курганской обл. сообщило,

что «обнаруженные несоответствия возникли вследствие перемешивания одного замеса более установленного времени, вследствие чего произошло размягчение сырья шнеком, некоторые куски мяса раздавило на более мелкие фрагменты. Поскольку фарш имел более рыхлую структуру, в процессе выпуска кусковых консервов произошло неравномерное заполнение камер дозатора, это привело к выпуску незначительного количества банок с меньшим содержанием мышечной ткани. Это отразилось на массовой доле готового продукта и массовой доле белка, а также на внешнем виде и консистенции».

– Такое низкое качество мясных консервов от ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» мы наблюдаем каждый год в ходе экспертиз, – комментирует Всеволод Вишневецкий. – Это системные нарушения, выявляемые регулярно, а не единичный случай, как может показаться из предоставленного ответа.

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу со своей стороны также объявило предупреждения о недопустимости нарушения обязательных требований в отношении продавцов некачественных мясных консервов: «Перекресток», «Сезон», «Магнит», «Fix Price» и АО «Почта России».

Некоторые изготовители, допустившие выпуск продукции с нарушением ГОСТа, не получили даже предупреждений ввиду того, что срок годности по привлечению к административной ответственности по российскому законодательству составляет 1 год,

а срок годности мясных консервов – от 3 до 4 лет. Поскольку некоторые отправленные на экспертизу консервы были изготовлены более года назад, порицания Роспотребнадзора избежали такие компании, как ООО КМФЗ «Балтпроммясо» и ОАО «КМФЗ «Дейма», показавшие одни из самых худших результатов в ходе экспертизы.

Не менее удивительным выглядит и ответ Управления Роспотребнадзора по Московской обл., которое не удосужилось даже вынести предупреждения о недопустимости нарушения обязательных требований в отношении ЗАО «Лыткаринский МПЗ» и ООО «Союз-Логистик». Свое бездействие чиновники объяснили ответами обоих изготовителей, отпартовавших на запросы ведомства, что с качеством у них все в порядке.

Какие трогательно доверительные отношения сложились между госнадзором и предприятиями Московской области! Только в результате такого милого «союза» региональное Управление Роспотребнадзора вводит тем самым в заблуждение потребителей, а изготовителям негласно разрешает продолжать нарушать обязательные требования.

При такой слабой реакции государства на факты оборота некачественной продукции потребители должны быть бдительны и воздерживаться от приобретения товаров, в отношении которых получены подтвержденные данные о фальсификации или несоответствии обязательным нормам.

Но есть и хорошая новость для любителей тушенки. В ходе экспертизы «Общественный контроль» выяснил, что на прилавках все-таки можно найти мясные консервы, которые полностью соответствуют ГОСТу. К сожалению, их мало, и из 11 проверенных образцов только один успешно прошел проверку. Это «Свинина тушеная высший сорт ТМ «Мясокомбинат «Балтийский» МКК» (ООО «МКК «Балтийский», г. Санкт-Петербург).

Кирилл ОРЛОВ

