



## В НОМЕРЕ:

### 11 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



**ПОЧВОГРУНТЫ: ОБМАН ПОТРЕБИТЕЛЕЙ ПРОДОЛЖАЕТСЯ**

### 2 ГОСНАДЗОР

**НАРУШИЛ РЕГЛАМЕНТ – ШТРАФ!**

### 3 ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



**В БЕНЗИН КЛАССА ПРЕМИУМ ДОЛИВАЛИ МЕТАНОЛ**

### 3 ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

**РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР: ШТРАФЫ ВЫРОСЛИ В ЧЕТЫРЕ РАЗА!**



### 4 МЕБЕЛЬНЫЙ САЛОН



**ЭКСПЕРТИЗА ВАМ ПОМОЖЕТ**

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»:**  
**60% РЫБНЫХ ПРЕСЕРВОВ, ЗАКУПЛЕННЫХ В ГОРОДСКОЙ РОЗНИЧНОЙ СЕТИ, НЕ СООТВЕТСТВАЛИ ТРЕБОВАНИЯМ БЕЗОПАСНОСТИ.**

## В РЫБНЫХ ПРЕСЕРВАХ НАШЛИ СТАФИЛОКОКК, КИШЕЧНУЮ ПАЛОЧКУ И ПЛЕСНЕВЫЕ ГРИБЫ

**стр. 7**

## В НОМЕРЕ:

«ДОКТОРСКОЙ» ВЫПИСАЛИ ШТРАФ

9

СОВЕТЫ САДОВОДАМ

10

ВОЛШЕБНАЯ СИЛА МИНДАЛЯ

12

### СКОЛЬКО РЫБЫ МЫ ЕДИМ?

По оценкам специалистов, среднедушевое потребление рыбы в России составляет в среднем 13 кг, в то время как рекомендуемая Институтом питания норма составляет 20,0 кг, а норма, рекомендуемая РАМН, – 23,3 кг.

В Санкт-Петербурге и Москве среднедушевой показатель потребления рыбы составляет 15–17 кг. Потребление рыбы и рыбопродуктов за рубежом гораздо выше, например, в Японии – 65 кг на человека, США – 23 кг, Норвегии – 25 кг, Франции – 30 кг.

### ДАЕШЬ КОРЮШКУ ПО ДОСТУПНОЙ ЦЕНЕ!

По данным Федерального агентства по рыболовству, вылов рыбы в 2009 г. по сравнению с 2008 г. вырос на 12%. В то же время цена на рыбу и рыбопродукты в торговых сетях не падает, а наоборот, даже растет.

Сегодня Росрыболовство предпринимает меры не только по увеличению добычи рыбы, но и по продвижению свежей рыбы на российский потребительский рынок. В частности, запущен всероссийский проект по созданию сети специализированных рыбных магазинов «Океан», в которые продукция уже поступает напрямую из рыболовецких хозяйств без по-

### 15 МАРТА – ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

## Покупатель на крючке

*Теме качества, безопасности и доступности рыбы и рыбопродуктов на потребительском рынке Санкт-Петербурга было посвящено очередное заседание рабочей группы по безопасности и качеству товаров и услуг при постоянной комиссии по промышленности, экономике и собственности Законодательного собрания Санкт-Петербурга, которое состоялось 12 марта в Мариинском дворце.*

средников. В Санкт-Петербурге уже открыто два таких магазина. До конца года Росрыболовство планирует открыть еще несколько.

По мнению участников рабочей группы, для того чтобы проект «Океан» был рентабельным, необходима поддержка города, в частности, по снижению ставок арендной платы.

По мнению **Николая Попова**, ведущего специалиста Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области, эффективной мерой, направленной на обеспечение населения города свежей рыбой, могла бы стать прямая продажа корюшки населению Санкт-Петербурга от рыбодобывающих предприятий и индивидуальных предприни-

мателей Ленинградской области в период корюшковой путины (апрель-май).

Рыбаки готовы взять на себя не только доставку корюшки до мест ее розничной продажи в районах города (транспортное плечо – 120 км), но и все хлопоты, связанные с оформлением разрешительной документации. Но для этого необходима воля правительства Санкт-Петербурга. Городу должно быть выгодно это предложение, так как при такой схеме горожане получат доступ к свежей рыбе по цене ниже рыночной. Не секрет, что из-за большого количества посредников цена на рыбу, которая сегодня поступает в торговые сети, втрое, а то и вчетверо выше отпускной цены рыбаков.

### В ЗОНЕ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РИСКА

Если для охлажденной рыбы важен показатель ее доступности для населения, то для продукции рыбопереработки с длительными сроками хранения на первое место выходят показатели безопасности и качества.

По данным Управления Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу, рыбопродукты занимают второе место в рейтинге продуктов питания, не соответствующих Санитарным нормам и правилам.

Так, Управлением Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу за 9 месяцев 2009 г. по санитарно-бактериологическим показателям исследовано 25 083 пробы пищевых продуктов, из них 2,1% не соответствовали санитарным требованиям. Наихудшими оказались: кулинарные изделия, вырабатываемые по нетрадиционной технологии, – 8,2% и рыба и рыбные продукты – 5,1%. По показателям качества исследовано 8828 проб пищевых продуктов. Наихудшими оказались рыба и рыбные продукты – 6%!

Продукция рыбопереработки, особенно рыбные пресервы, остаются в зоне потребительского риска и по данным общественных организаций.

*Продолжение см. на стр. 2*

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВО

Учредители:  
ООО «ИКЦ «Тест-Принт»,  
НП «Общественный контроль качества»

Главный редактор –  
Всеслод Вишневецкий

Корреспонденты — Алина Савельева,  
Дарья Дедова  
Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг  
Фотограф — Светлана Холявчук

Отдел рекламы:  
Людмила Боярицева,  
Валентина Орлова, Леонид Пудов

## Редакционный совет:

**А. А. Алиев** — первый заместитель начальника Управления ветеринарии Санкт-Петербурга;

**С. К. Безкоровый** — генеральный директор ООО «АСТО»;

**А. В. Герман** — директор СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»;

**С. А. Горбанев** — руководитель Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области;

**И. Л. Гринштейн** — начальник ИЛ РНЦ «Прикладная химия»;

**И. С. Дю** — генеральный директор ОАО «Гатчинский молочный завод»;

**И. Н. Карпенко** — руководитель Санкт-Петербургского филиала ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов переработки»;

**О. В. Коломийченко** — руководитель Управления по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. Федеральной антимонопольной службы;

**С. В. Лебединский** — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;

**В. В. Окрепилов** — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПБ», профессор;

**В. А. Романов** — директор ОАО «Гипрорыбфлот», профессор;

**С. Т. Сафин** — генеральный директор ООО «Океан ТРК»;

**А. И. Тербин** — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;

**В. Н. Хренов** — генеральный директор ТПП «Диета-18»;

**П. Б. Шелищ** — председатель Союза потребителей России;

**Н. В. Шлювикова** — начальник ГУП Бюро товарных экспертиз;

**А. В. Яшин** — директор ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория».

## Схема распространения:

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



Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель. Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № 2-7224 от 16.04.2004, выдано Северо-Западным окружным межрегиональным территориальным управлением МПТР. Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

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

E-mail: petkach@mail.ptl.ru  
WWW.PETKACH.SPB.RU

## Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-04-46

Номер подписан к печати 11.03.2010 г.  
Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензии.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз»  
199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60,  
лит. А, пом. 4 Н.  
Номер заказа ТД-3207/7

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.  
Тираж номера 60 000 экз.

## 15 МАРТА – ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

## Покупатель на крючке

## Окончание. Начало см. на стр. 1

Так, согласно результатам экспертизы, проведенной лабораторией ОАО «Гипрорыбфлот» по обращению СПб общественной организации потребителей «Общественный контроль», 60% образцов рыбных пресервов, приобретенных в розничной сетевой торговле, не соответствуют требованиям безопасности. В частности, в ряде образцов пресервов были обнаружены стафилококк, бактерии группы кишечной палочки и плесневые грибы.

По словам рыбопереработчиков, качественные рыбопродукты зачастую портятся непосредственно в магазинах, грубо нарушающих температурный режим хранения продукции на складах и в торговых залах.

В настоящее время в судах Санкт-Петербурга рассматривается пять исков, поданных СПб ООП «Общественный контроль» в защиту неопределенного круга потребителей. Предметом исков является несоблюдение требований нормативных документов при выпуске рыбопродуктов, изготовленных как по ГОСТу, так и по техническим условиям. Ответчиками в судах выступают: ЗАО «Красносельский рыбокомбинат» (рыбные консервы), ОАО «РОК № 1» (рыбные пресервы и рыбная нарезка в вакуумной упаковке), ООО «Питерское» (рыбные пресервы и рыбная нарезка в вакуумной упаковке), ООО «Кронштадтская рыб-

ная фабрика» (рыбные пресервы), ИП «Сафонов» (рыбные пресервы).

## Штрафы надо увеличить

Особую тревогу у специалистов ОАО «Гипрорыбфлот» вызывает и качество рыбных консервов. Последняя проверка качества, организованная СПб ООП «Общественный контроль», показала, что ГОСТу не соответствует 100% образцов. По словам **Владимира Романова**, директора института, необходимо в самое ближайшее время значительно повысить юридическую и материальную ответственность изготовителей за выпуск некачественных пищевых продуктов. Сегодняшние мизерные штрафы (на должностное лицо — до 5 тыс. руб., на юридическое лицо — до 50 тыс. руб.) никак не стимулируют бизнес работать в рамках закона.

Результатом заседания рабочей группы стало формирование решения, в котором были сформулированы конкретные предложения в адрес федеральных и местных органов исполнительной власти, направленные на обеспечение населения доступной по цене и качественной рыбной продукцией.

**Вадим Войтановский**, руководитель рабочей группы, депутат от «Единой России», заявил, что лично готов контролировать выполнение принятого решения.

Кирилл ОРЛОВ

## ГОСНАДЗОР

По данным Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, по состоянию на 20.01.2010 г. в упаковке нового образца реализуется 100% молочной и масложировой продукции, 80% соковой продукции. 20% соковой продукции реализуется в упаковке старого образца с дополнительной информацией в виде стикеров и вкладышей.

## Регламент нарушил — штраф!

Несоответствие требованиям технических регламентов установлено по молочной продукции в 1,4% проверенных объектов, за что привлечены к административной ответственности 48 должностных лиц на сумму 180 300 рублей, забраковано и изъято из оборота 71 партия молочных продуктов объемом 1665 кг.

При реализации масложировой продукции нарушения выявлены в 0,3% проверенных предприятий, к административной ответственности в виде штрафа привлечено 9 должностных лиц на сумму 22 800 рублей.

За нарушение требований технического регламента на соковую продукцию к административной ответственности в виде штрафа привлечены 16 должностных лиц на общую сумму 34 500 рублей.

Основные нарушения, выявленные при проведении контрольно-надзорных мероприятий: недоведение полной и достоверной информации до потребителя, реализация продукции с истекшим сроком годности.

26.12.2009 года вступил в силу Технический регламент на табачную продукцию от 22.12.2008 г. № 268-ФЗ. До декабря 2009 года производ-

ство и реализация табачных изделий осуществлялась в соответствии с Федеральным законом от 10.07.2001 г. № 87-ФЗ «Об ограничении курения табака». При проведении проверок 1016 предприятий торговли нарушение указанного закона было выявлено в 4,2%. За выявленные нарушения привлечено к административной ответственности 71 должностное лицо в виде штрафа на общую сумму 215 400 рублей.

Пресс-служба Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу



## Ты заполнил декларацию по форме 3-НДФЛ?

## Если за последние три года вы оплачивали

- свое лечение или лечение членов своей семьи,
  - обучение в государственном или коммерческом вузе,
  - приобрели недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
  - заключили 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 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!

Звоните: 8-911-121-00-66

## ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»

Приглашаем покупателей за пасхальными наборами!



Наш адрес: пр. Просвещения, 74

## ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

## X5 Retail Group стала лауреатом премии Best Retail TOP

X5 Retail Group, крупнейшая в России розничная компания по объемам продаж, стала лауреатом премии Best Retail TOP, учрежденной Национальной торговой ассоциацией. Компания стала победителем в номинациях «Самая быстрорастущая торговая сеть гипермаркетов FMCG в 2009 году» и «M&A в сегменте FMCG».

Результаты премии Best Retail TOP по итогам 2009 года были оглашены на форуме «Торговля в России», который состоялся в Москве 3 марта 2010 года.

Критерием оценки достижений X5 стало открытие в прошлом году 12 гипермаркетов «Карусель», а также осуществление крупнейшей сделки на рынке — приобретения торговой сети «Патэрсон». Эта сделка упрочила позиции компании в сегменте супермаркетов.

Премия Best Retail является высшей профессиональной наградой России и вручается лучшим менеджерам российских розничных компаний, западных торговых компаний, работающим на российском рынке. Экспертный совет

премии состоит из экспертов Национальной торговой ассоциации и Информационного агентства «INFOLine».

X5 Retail Group N.V. работает под брендами «Пятёрочка», «Перекресток» и «Карусель».

На 31 декабря 2009 г. под управлением компании находилось 1372 магазина с расположением в Москве, Санкт-Петербурге и еще 43 городах европейской части России, а также на Урале и на Украине. Мультиформатная сеть компании включает в себя 1039 магазинов «Пятёрочка» формата «мягкий дискаунтер», 275 супермаркетов «Перекресток» и 58 гипермаркетов «Карусель». На 31 декабря 2009 г. число франчайзинговых магазинов на территории России составляло 620.

Амера Карлос



## ЗА РУЛЕМ

## ДВОЕ ИЗ ЛАРЦА

Чтобы не идти вразрез с законодательством, топливным компаниям сегодня достаточно соблюдать требования двух ГОСТов. ГОСТ Р 51105 нормирует выпуск топлива до второго класса экологической безопасности, ГОСТ Р 51866 – выпуск топлива с третьего до пятого класса экологической безопасности. На соответствие этим нормативным документам и были проверены в конце прошлого года бензин и дизельное топливо на заправках Санкт-Петербурга.

«ПЕТРОЛ» – В БЕНЗИНЕ  
ВРЕДНЫЙ МЕТАНОЛ

Из четырех проб, отобранных на АЗС «Петрол» № 80 (ул. Новороссийская, д. 15), ни одна не соответствовала требованиям ГОСТов. В бензине «Премиум-95» (3-й класс экологической безопасности) был обнаружен метанол, массовая доля которого составила 25,2%, и кислород, хотя их наличие не допускается в бензине 3-го класса в принципе. Кроме того, в бензине было превышено содержание бензола.

В бензине «Регулятор-92» также обнаружена значительная доля метанола – 22,5%, столько же его было выявлено и в топливе «Нормаль-80».

– Несмотря на то что содержание метанола в автомобильном бензине второго класса не регламентируется, столь высокий процент содержания этого оксигената опасен для здоровья, – говорит **руководитель СЗМТУ Ростехрегулирования Василий СМЕРЕЧУК**. – Метанол – это вещество 1-го класса опасности. Если человек выпьет 10 граммов метилового спирта, его ждет слепо-

# В бензин класса премиум доливали метанол

**Это выяснилось в ходе совместной проверки прокуратуры Санкт-Петербурга и специалистов Северо-Западного межрегионального территориального управления Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии. Всего было забраковано 4 пробы топлива. Главный фигурант по делу – ООО «Русланд» (торговая марка «Петрол»).**



Василий СМЕРЕЧУК, руководитель СЗМТУ Ростехрегулирования

та, больше – летальный исход. Пары метанола пагубно воздействуют на сердечную и нервную системы. Они могут притупить реакцию водителя, привести к потере сознания и даже сердечному приступу.

## СЕРУ ЗАМЕНЯТ ПРИСАДКИ

Дизельное топливо Л-0,2-40, реализуемое на АЗС «Петрол», не соответствовало требованиям технического регламента по массовой доле серы. Ее было обнаружено в



два раза больше нормы: 4000 мг/кг против разрешенных и указанных в паспорте 2000 мг/кг.

– При выбросе серы в атмосферу образуется соединение, которое при попадании в организм превращается в кислоту и разъедает слизистую оболочку, что со временем приводит к язвам и другим проблемам со здоровьем, – поясняет Василий Смере-

чук. – И сегодня во всем мире стремятся минимизировать содержание серы в топливе. С другой стороны, если в топливе очень низкое содержание серы, теряется его смазочная способность, что ведет к быстрому износу топливной аппаратуры двигателя. В связи с этим мы должны переходить на использование противозносных присадок.

НАМ НЕ СТРАШЕН  
МЕЛКИЙ ШТРАФ...

По итогам государственной проверки прокуратура направила иски в суд с требованием наложить штрафы на предприятия, чье топливо было признано не соответствующим обязательным требованиям национальных стандартов.

Увы, по словам Василия Смеречука, судебные разбирательства и смешные штрафы (от 2 до 4 тыс. руб. на должностное лицо и максимум 40 тыс. руб. – на юридическое) вряд ли испугают предпринимателей. Но есть надежда, что Правительство РФ примет в этом году решение о значительном повышении штрафных санкций за нарушения требований государственных стандартов и технических регламентов.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

## ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

ПАРОХОД С КРЕВЕТКАМИ С ЗАПАХОМ  
ЗАВЕРНУЛИ ОБРАТНО

В течение года Управлением задержано и приостановлено к ввозу в Россию 3896 партий грузов животного происхождения общим весом 108 тыс. тонн. Из данного количества 1148 партий грузов общим весом более 401,9 тонны и 7 спортивных лошадей не допущены к ввозу на территорию страны и возвращены отправителям, а 2083 партии общим весом 43,6 тонны уничтожены. По результатам проведенных на государственной границе страны контрольно-надзорных мероприятий вынесено 285 постановлений об административных правонарушениях, наложено штрафов на общую сумму около 2,3 млн. рублей.

Так, например, 10 октября в Морском порту Санкт-Петербурга приостановлен ввоз 22 тонн креветок из Китая, имеющих резкий посторонний запах, признаки дефростации и повторной заморозки. Партия была запрещена к ввозу в страну и возвращена отправителю.

Другой пример. 30 ноября в многостороннем автомобильном пункте пропуска «Торфяновка» запрещен ввоз партии сыра из Дании. Около 16,5 тонны продукции перевозилось в сопровождении ветеринарного сертификата, не заверенного печатью ветеринарного врача страны-производителя. Груз запрещен к ввозу и возвращен на сопредельную территорию.

НАДЕЖНЫЙ ЩИТ  
ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

Для предотвращения ввоза на территорию Российской Федерации недоброкачественной и опасной продукции референтным центром Россельхознадзора ФГУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» проведены лабораторные исследования более 30,5 тысячи проб импортной продукции животного происхождения. В 558 пробах выделены возбудители группы кишечной палочки, в 153 – сальмонеллы, листерии и стафилококки, еще в 679 пробах выделены другие микроорганизмы, опасные для здоровья человека. Кроме того, в 541-й пробе лабораторно подтверждено превышение содержания кадмия, ртути, антибиотиков и дрожжей.

С Федеральной таможенной службой и Федеральным агентством по управлению государ-

# Россельхознадзор: штрафы выросли в четыре раза!

УПРАВЛЕНИЕ РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА ПО САНКТ-ПЕТЕРБУРГУ  
И ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ ПОДВЕЛО ИТОГИ РАБОТЫ ЗА МИНУВШИЙ, 2009 ГОД

ственным имуществом проводятся совместные мероприятия государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения из числа грузов, задержанных таможенной службой. За 2009 год некачественной и опасной признано 2513,7 тонны такой пищевой продукции. Из них 536,6 тонны переработано на мясокостную муку, 72 тонны переработано на рыбную муку, еще на 380,4 тонны получено разрешение Россельхознадзора на утилизацию. 1524,7 тонны разрешено использовать в корм непродуктивным животным.

АФРИКАНСКАЯ ЧУМА СВИНЕЙ  
НЕ ПРОЙДЕТ

Контролируется соблюдение ветеринарно-санитарных правил и проведение профилактических мероприятий, направленных на охрану животноводческих хозяйств от заноса вируса африканской чумы свиней. Проведено 55 проверок, выявлено 136 нарушений. В отношении нарушителей составлено 17 протоколов об административных правонарушениях, наложены штрафы на общую сумму 106 тысяч рублей. Выданы предписания об устранении выявленных нарушений, исполнение которых контролируется. Материалы дел на два предприятия, не устранившие нарушения, переданы в прокуратуру.

По результатам контрольно-надзорных мероприятий, проведенных Управлением в ушедшем году, 83% свиноводческих предприятий переведено на закрытый режим работы.

В 2009 году на территории Ленинградской области были выявлены локальная вспышка африканской чумы свиней на территории войсковой части в поселке Мга Кировского района (в октябре) и вспышка бруцеллеза овец

на животноводческой ферме частного лица в деревне Поги Тосненского района (в декабре). Мероприятия по локализации и ликвидации очага африканской чумы свиней выполнены в полном объеме. Очаг бруцеллеза локализован, на территории неблагополучного хозяйства до сих пор действуют ограничения. Повторных вспышек заболеваний не зарегистрировано.

## НЕ ВСЕ ЦВЕТЫ ДАРЯТ РАДОСТЬ ЛЮДЯМ

В 2009 году специалистами в области карантин растений Управления проконтролирован ввоз на территорию Российской Федерации 3,15 млн. тонн импортных грузов, 182,8 млн. штук подкарантинных грузов и материалов, более 91% из которых составили срезы цветов. 76% ввезенных грузов поступили в Санкт-Петербург и Ленинградскую область и были повторно проконтролированы в местах получения и использования.

При осуществлении контроля соблюдения субъектами хозяйствования законодательства в сфере карантина растений на территории Петербурга и Ленинградской области выявлено 4060 нарушений, составлено 1476 протоколов об административных правонарушениях. Общая сумма наложенных штрафов составила 10,3 млн. рублей.

## СЕМЕНА НЕ СООТВЕТСТВОВАЛИ ГОСТУ

При осуществлении государственного надзора в области семеноводства сельскохозяйственных растений специалистами Управления проведено 101 мероприятие по контролю производства, хранения и реализации семян. Проверено 14,6 тыс. партий семян, 52% из которых хранились и реализовывались с нарушениями законодательства Российской Федерации в сфере семеноводства. По результа-

там контрольных проверок качества семян 21 партия общим весом около 123 тонн признана не соответствующей требованиям ГОСТа, выданы предписания о снятии семян с реализации. К административной ответственности привлечено 55 хозяйствующих субъектов, сумма наложенных штрафов составила 215 тыс. рублей.

СЕМЬ ПАРТИЙ ЗЕРНА  
БЫЛИ ЗАРАЖЕНЫ ВРЕДИТЕЛЯМИ

Проведено 14 мероприятий по контролю качества и безопасности зерна, комбикормов и компонентов для их производства, а также побочных продуктов переработки зерна на предприятиях города и области. Проверено 244 партии подконтрольных материалов общим весом 19,4 тыс. тонн. Нарушений законодательства не выявлено. При проверке зерна, закупленного для закладки в Госрезерв, выявлено 7 партий пшеницы общим весом 468,5 тонны, не соответствующей требованиям Госстандарта по показателю зараженности вредителями хлебных запасов. Закладка данных партий в Госрезерв не проведена.

## ЦИФРЫ ГОВОРЯТ САМИ ЗА СЕБЯ

Всего в течение 2009 года Управлением выявлено 9540 нарушений, вынесено 2872 постановления об административных правонарушениях, сумма наложенных штрафов составила более 16,5 млн. рублей, что в 4,3 раза превышает аналогичный показатель прошлого года. Сумма неналоговых поступлений от Управления в бюджетную систему России всех уровней составила 14,4 млн. руб.

В 2010 году Управлением будут проведены проверки соблюдения законодательства Российской Федерации в подконтрольных сферах деятельности на 491 субъекте хозяйствования города и области.

Пресс-служба  
Управления Россельхознадзора по СПб и ЛО

## МЕБЕЛЬНЫЙ САЛОН

## Экспертиза вам поможет

В 2009 году в Центр экспертиз и контроля качества мебели поступило на 30% обращений больше, чем в 2008 г. Петербуржцы жалуются на качество кресел, дверей, оконных блоков, в том числе стеклопакетов и паркетного настила полов.

## ХРАНИТЕ РЕКЛАМНЫЕ ПРОСПЕКТЫ

Наталья С. купила кухонный гарнитур «Фактум» в ООО «ДОМ ИКЕА» в марте 2007 года. В январе 2010 она обратилась в Центр экспертиз и контроля качества мебели. Женщину не устраивали многочисленные недостатки кухонной мебели. Но, согласно действующим стандартам, гарантийный срок на корпусную мебель составляет два года со дня продажи. Владелица «Фактума» вряд ли могла рассчитывать на возмещение ущерба... если бы не рекламный проспект «Кухня. Гарантия качества на каждый день. 25 лет ИКЕА», который прилагался к гарантийному талону. Согласно рекламным обещаниям, продавец... продлил гарантийные сроки!

Экспертиза, проведенная в Центре, показала наличие множественных недостатков, в том числе и тех, которые не зависели от срока использования гарнитура.

Претензии покупательницы были удовлетворены продавцом – ООО «ДОМ ИКЕА» в досудебном порядке. Договор купли-продажи был расторгнут, а гражданке С. была выплачена цена кухонной мебели, а также затраты на проведение экспертно-консультационных работ. Не последнюю роль сыграло заключение Центра экспертиз и контроля качества мебели.

## СТРАСТИ ПО ДИВАНУ

Диван «Византий» был куплен гражданкой Х. в мае 2009 года. А уже в июле она обратилась с претензией к качеству мягкой мебели к продавцу – ООО «Мебель Невы Союз».

Компания попробовала устранить недостатки, но покупательница проведенные работы не устроила, и она пошла по инстанциям. Дело сдвинулось с мертвой точки лишь после обращения в Центр экспертиз и контроля качества мебели.



Сергей Гуцин, директор Центра экспертиз и контроля качества мебели

После осмотра дивана «Византий» экспертом выявлены множественные нарушения. Это и перекос облицовочной ткани, и надсадные скрипы, щелчки и треск. Раскладывание дивана было значительно затруднено. С актом проведенной экспертизы испытаний на руках гражданка Х. подала исковое заявление в суд.

После нескольких судебных заседаний стороны пошли на заключение мирового соглашения, согласно которому ответчик ООО «Мебель Невы Союз» выплатил истнице стоимость дивана в размере 18 400 руб., услуг по спуску-подъему мягкой мебели на этаж, а также возместил расходы на проведение экспертизы.

Подготовила Ирина ОСТРОВСКАЯ

## ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM

ДЕЛИКАТЕСНЫЕ  
МОРЕПРОДУКТЫ

Юридический адрес:  
Россия, С.-Петербург, В. О., Большой пр., д. 55

Фактический адрес:  
Россия, С.-Петербург, Стрельна, Нижняя дорога д.2, (812) 421-31-90

## СЛОВО ЭКСПЕРТУ

Проблема здорового и качественного питания сегодня для многих потребителей выходит на первый план. Похоже, осознание того, что мы едим, наконец-то приходит к россиянам. Означает ли это, что граждане должны полностью отказаться от многих привычных продуктов питания, например, исключить из своего рациона вареные колбасы? Особенно после громких разоблачений «колбасных дел мастеров», уличенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в фальсификации популярных видов вареных колбас с маркировкой «ГОСТ». С этим вопросом корреспондент «ПК» обратился к декану факультета пищевых технологий СПб государственного университета низкотемпературных и пищевых технологий, профессору Александру ИШЕВСКОМУ.

СПОНСОР РУБРИКИ — ТМ «ШЕФ-ПОВАР»



Шеф Повар  
www.shef-povar.com

Колбасу по ГОСТу  
найти ох как непросто!

— А с чего вы взяли, что колбаса — это обязательно плохо?! — удивляется профессор. — Вареная колбаса — относится к категории легкоусвояемых продуктов. Попадая в желудок, она моментально переваривается, отлично утоляет голод и наряду с мясом является незаменимым поставщиком белка для нашего организма. Причем вареную колбасу могут есть абсолютно все: взрослые и дети, больные и здоровые. Я сам очень уважительно отношусь к ва-

ренке. Это тот продукт, который не надоедает.

«ТЯЖЕЛАЯ АРТИЛЛЕРИЯ»  
ИЛИ «ЛЕГКАЯ КАВАЛЕРИЯ»?

— А за счет чего вареные колбасы так легко усваиваются организмом? Ведь они все-таки из мяса делаются, которое диетологи относят к тяжелой поварской артиллерии.

— Речь, скорее всего, идет о жареных антрекотах, шашлыках, эскалопах. Эти блюда действительно трудно пере-

вариваются даже здоровыми желудками. Но вареная колбаса — это легкий диетический продукт. Объясню почему. Представьте себе промышленный блендер — на профессиональном языке именуемый куттером. Этот агрегат, оснащенный 4–6 ножами, перекручивает мясо со скоростью 3500 — 4000 оборотов в минуту (!!!), превращая его не просто в измельченный фарш, а в гомогенную смесь. Фарш настолько взбит и однороден, что после термической обработки и коагуляции белка он просто не может не усвоиться. Что называется: разжевали, в рот положили, остался только проглотить и переварить.

— Неужели все так просто?

— Не совсем. Вареные колбасы — это наиболее сложный сегмент в мясном производстве. Полукопченые колбасы и даже деликатесную продукцию может сделать любой студент пятого курса. А вот варенка — это дело для настоящих профессионалов. Ведь фарш для вареной колбасы — это коллоидная система, которая состоит из

трех взаимно несмешиваемых фракций: жира, белка и воды. И основная задача технолога — предотвратить их распад в процессе измельчения, набивки и термической обработки.

Если возьмешь более дешевое мясо, есть опасность, что при варке колбасы появится отек. В готовом изделии он будет представлять собой желе, скапливающееся внизу батона. Такие колбасы к реализации запрещены, но, увы, они все же встречаются на прилавках магазинов.

## СОВЕТЫ ПОКУПАТЕЛЯМ

— Как потребителю определить, насколько качественная вареная колбаса перед ним на витрине магазина?

— В первую очередь изучаем состав. Элементарный способ определить класс продукции — ознакомиться со специями, которые в него внесены. В идеале должно быть написано: «соль поваренная, пряности» и т. д., а не «набор специй» за номером таким-то, и уж

тем более должно насторожить наличие ароматизаторов, «идентичных натуральным». Понятно, что за этими красивыми словами скрываются химические добавки.

Во-вторых, вы можете слегка надавить на батон вареной колбасы пальцем. Если консистенция нормальная, упругая, она пружинит назад. Дома, после того как вы разрежете батон, можете провести такой же эксперимент. Если при надавливании под пальцем выступит влага или произойдет излом, вы купили продукт, технология приготовления которого была нарушена.

Срез батона должен быть ровным, однородным по цвету и без крупных пустот, которые свидетельствуют о неправильном составлении фарша и плохой набивке.

И последний совет потребителям: покупайте продукцию только тех предприятий, качество которых подтверждается независимыми тестами и оценками авторитетных специалистов.

Беседовала Дарья ДЕДОВА



СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВО  
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

**БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ**

**Паштет лососевый**

**Сельдь филе-кусочки**

**Анчоус**

**Икра мойвы**

**Для тех, кто любит рыбу!**

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

«ПАРНАС-М»: качество и безопасность гарантированы

Покупая в магазине сочные сосиски или ароматные копчености, мы редко задумываемся о том, какая работа была проделана, прежде чем полюбившиеся мясные изделия попадают к нам на стол. Но в связи с шумихой вокруг отмены обязательной сертификации на продукты питания, многие петербуржцы все еще заинтересовались, как же мясоперерабатывающие предприятия добиваются высоких показателей качества и безопасности. А главное, будут ли они это делать после вступления в силу постановления Правительства за номером 982?

Закулисные тайны приготовления колбас и других мясных изделий помог раскрыть начальник ветеринарно-санитарной службы ОАО «Парнас-М» Анатолий МАКАВЧИК:

— Ни для кого не секрет, что путь к вкусному мясному блюду начинается с мясного сырья. В течение многих лет компания «Парнас-М» работает с проверенными поставщиками, в качестве продукции которых на предприятии уверены на все 100%. Каждая поступившая партия подвергается строгому ветеринарно-санитарному и технологическому контролю. Помимо обязательного контроля входящей документации, подтверждающей качество и безопасность мяса сырья, входящих компонентов и вспомогательных материалов, во время проведения входного контроля ежедневно проводятся полномасштабные исследования микробиологических, физико-химических и даже радиологических показателей на соответствие СанПиН силами собственной аттестованной лаборатории. Лабораторный контроль проводится на всех этапах производства: от получения сырья до выхода готовой продукции с предприятия. Помимо производственного ветеринарно-санитарного, лабораторного и технологического контроля осуществляется также и инспекционный контроль со стороны государственных органов, а также лабораторный контроль в государственных аккредитованных лабораториях согласно программе производственного контроля.

Технологи и мастера технологической службы компании ОАО «Парнас-М» ежедневно прово-



дят контроль выпускаемой продукции согласно программе производственного контроля, основывающейся на неукоснительном соблюдении ГОСТов и ТУ.

ОАО «Парнас-М» — одно из немногих мясоперерабатывающих предприятий, где внедрена система менеджмента качества ИСО 22000. Таким образом, компания несет полную ответственность за качество и безопасность выпускаемой готовой продукции, независимо от того, подлежит она сертификации или декларированию, ведь при получении декларации о соответствии предприятие должно выполнить те же требования и пункты, которые ранее относились и к получению сертификата соответствия на мясную продукцию.

Подготовила Нелли МЕЛЬНИК.

ЛИДЕРЫ

ВСЕ ЛУЧШЕЕ – ДЕТЯМ!

«Понимаете, мы — одна команда, — говорит управляющий компанией «Версия», победительница конкурса «Женщина года – 2010» в номинации «Производство и строительство» Ирина ПУШКИНА. — Это как на Олимпиаде: нельзя подвести своих болельщиков — наших покупателей. Нужно показать высокий класс и качество исполнения своих профессиональных обязанностей. И мы стараемся изо всех сил не подвести наших клиентов».



«Нам стыдно сделать плохо, — продолжает Ирина. — И не потому, что лишат премии или снизят зарплату, а потому, что мы не забываем о таком понятии, как совесть. Мы производим масло не для кого-то, а для своих земляков, знакомых и друзей, соседей по подъезду. Нам часто приходится слышать, что некоторые предприятия производят такие продукты, которые никогда в жизни не предложат своим детям. Так вот наше сливочное масло мы производим в первую очередь для малышей, которым очень важно правильно и качественно питаться, чтобы вырасти здоровыми».

Напомним, что крупнейший поставщик полной номенклатуры продуктов питания в детские образовательные учреждения Санкт-Петербурга «Артис-Детское питание» заключил договор на поставку масла «Русские традиции» именно с компанией «Версия».

СПЕЦЗАКАЗ НА ЭКСКЛЮЗИВНОЕ КАЧЕСТВО

Признанием высокого качества выпускаемого ОАО «Версия» сливочного масла стало сотрудничество

Вкус и качество любого продукта зависят не только от исходного сырья и профессионализма сотрудников — уверены в петербургской компании по производству фасованного сливочного масла «ВЕРСИЯ». Секрет успеха кроется в бережном отношении к кадрам и потребителям продукции. Как бы пафосно это ни звучало, но именно сотрудники — гордость компании «ВЕРСИЯ». Переступив порог предприятия, сразу ощущаешь на себе особую атмосферу семейного тепла и уюта, уважения к человеку труда.

«Нам не стыдно за качество нашего масла!»



с группой компаний «Фудлайн» — официального представителя в России генерального импортера новозеландского масла компании Fonterra. И сегодня благодаря этому тандему петербуржцы могут отведать сливочное масло «Доярушка», которое сочетает в себе признанное новозеландское качество и лучшие русские традиции маслоделия.

ПОЖАЛУЙ, ЛУЧШЕЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО!

«Меня очень трогает, когда я, совершая необходимые покупки в магазине, слышу, как хвалят наше масло, как его советуют купить вместо того или иного продукта, — говорит генеральный директор ООО «Версия» Марина МИРОНОВА. — Это значит, работаем не зря, идем правильным путем. Мы дорожим своей репутацией, каждый сотрудник душой болеет за качество продукта. Другие у нас просто не приживаются. Остаются только те, кто не боится груза ответственности за выпуск, пожалуй, лучшего масла в Санкт-Петербурге».

ОДНА КОМАНДА

Знакомая с коллективом, не перестаю удивляться, с какой любовью люди говорят о своей работе. Со стороны кажется, нет ничего однообразнее, раскладывать готовые брусочки «золотых слитков», как называют здесь сливочное масло. Но фасовщицы Светлана ЕФИМОВА и Елена БУРОВА называют свой труд творческим и удивительным.

«Сами знаете, вкус любого блюда зависит от душевного настроя, с которым вы его готовите, — говорит Светлана. — Так вот наше маслице всегда солнечное, заряжено положительной энергией. Даже обычная яичница, пожаренная на нем, особого вкуса получается».

Главный механик Павел КАРАСЕВ немногословен. У него секретов производства точно не выведает. Бывший механик на подводной лодке, он и на пищевом производстве установил морской порядок — все работает как часы. И только глаза выдают, с каким трепетом он относится к вверенным ему обязанностям.



Марина МИРОНОВА, генеральный директор ООО «Версия»



Виктор СЕРГЕЕВ и вовсе называет «Версию» своим вторым домом. Здесь он прошел путь от обычного грузчика, кладовщика и товароведа до начальника производства. «Всем, что у меня сегодня есть, я обязан родному коллективу», — просто говорит Виктор.

«Покидая «Версию», я уносила с собой не только ни с чем не сравнимый аромат настоящего сливочного масла, но и теплоту, которой меня напятили светлые и открытые люди, добросовестно делающие свою работу».

На экскурсии побывала Дарья ДЕДОВА

ШЕСТЬ СОТОВ

# Настоящая земля для вашего урожая

## КАКАЯ САДОВАЯ ЗЕМЛЯ ЛУЧШЕ?

Моя свекровь – знатный садовод, но ее талантами и умениями я всегда восхищалась со стороны, участвуя только в процессе поедания полученного урожая. Но в один прекрасный момент свекровь собрала чемодан и укатила на проживание к старшей дочери в Вологду, оставив дачу на меня с мужем. При этом наказала: участок не бросать, рассаду сажать, пикировать и еще много чего делать.

Я привыкла, что если берешься за дело, то выполнять его надо по всем правилам. А где набраться ума-разума, как не на интернет-форумах садоводов-любителей? Я засела за компьютер и начала свое обучение огородным премудростям.

С выбором посадочного материала проблем не возникло. Впервые, свекровь все же оставила мне свои луковички и пакетики с бережно хранимыми семечками, а во-вторых, производителей семян и готовой рассады в Санкт-Петербурге оказалось предостаточно.

А вот вопрос, **какую садовую землю использовать**, поставил в тупик. В этом разделе форума развернулись целые баталии. Не успевала я прочитать восторженный отзыв об одном производителе, как тут же выплывало опровержение. При этом негатива было больше, чем позитива.

Моя растерянность длилась до тех пор, пока я не наткнулась на репортаж двух блогеров, наперебой обсуждавших преимущества одного и того же рассадного грунта. При соединившемся к диалогу товарищи также горячо поддерживали про-

**Выбор садовой земли для выращивания рассады — дело непростое. Убедилась на собственном опыте: не все красивые полиэтиленовые пакеты с почвогрунтами способны дать желаемый результат. То цветы завянут, то семена не взойдут. Поэтому перед покупкой пятилитрового пакета садовой земли лучше проконсультироваться у специалиста и провести свое исследование рынка.**

изводителя торфогрунта, выставляя фотографии полученного с его помощью урожая. Я тоже включилась в разговор с просьбой проконсультировать, какой же грунт использовать при высевании рассады.

Спустя пару часов я убедилась, что, пожалуй, лучше серии «Народный грунт», производимой Северо-Западной торфяной компанией (СЗТК), я на данный момент ничего не найду. Прельщала не только скромная цена, но и то, что, по мнению многих дачников, качество «Народного грунта» намного превосходило его стоимость.

## ВСЕ ДЕЛО В КАЧЕСТВЕ

Прежде чем перейти к активным действиям – покупке торфогрунтов, я заглянула на интернет-сайт Северо-Западной торфяной компании: [www.sztc.ru](http://www.sztc.ru). Ознакомившись с информацией, поняла: за торфогрунтами сюда можно идти со спокойной душой.

...Когда я привезла на дачу пышущую здоровьем рассаду томатов и перцев, соседи чуть не лопнули от зависти. У них в голове не укладывалось, как это у новичка-неумехи рассада лучше, чем у профи. Из бесед-расспросов выяснилось, что семена



мы использовали одного и того же производителя, а вот торфогрунт у каждого был разный. Вывод напрашивался сам собой: все дело заключалось в качестве садовой земли. И я с гордостью рекомендовала всем **торфогрунт Северо-Западной торфяной компании**.

Выше всех похвал серия «Народного грунта» для выращивания рассады всех видов овощных культур и цветов. Его плодородные свойства обусловлены сбалансированным составом таких питательных веществ, как азот, фосфор, калий, кальций, магний, железо, микроэлементы.

«Народный грунт» равномерно отдает питательные вещества на про-

тяжении всего периода роста растения. В нем исключено содержание семян сорняков, личинок вредителей и спор вредных бактерий. Немаловажно, что, применяя «Народный грунт», вы прорастите семена на 3–4 дня раньше, чем при использовании обычной садовой земли, к тому же с ним рассада лучше переносит пересадку и пикировку.

## «СКОРАЯ ПОМОЩЬ» ДЛЯ ВАШЕГО УРОЖАЯ

Одновременно с овощеводством я занялась декоративным цветоводством. Сегодня у меня на даче целая оранжерея. Свекровь, приезжая погостить, только диву дается, что у

невестки такой талант проснулся. Муж же считает, что я его откопала с помощью «Скорой помощи». Название торфогрунта говорит само за себя.

«Скорая помощь» создана специально для оказания всесторонней поддержки растениям. Она предназначена для выращивания, пересадки, подкормки комнатных, оранжерейных, садовых, цветочных и декоративно-лиственных растений, а также овощных и плодовых культур. Даже самые капризные растения будут признательны вам за «Скорую помощь».

Елена ХРОМОВА

**ОАО «БЕЛГОРОДСКИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ»**  
г. БЕЛГОРОД:  
308013, Россия, г. Белгород, Михайловское шоссе, д. 14.  
Генеральный директор (приемная):  
тел. (4722) 21-13-37, факс 27-58-22, e-mail: bmp\_com@mail.ru  
Коммерческий отдел: тел. (4722) 21-39-00, 20-02-22,  
e-mail: bmp.otdel@mail.ru

г. МОСКВА (представительство):  
119415, г. Москва, пр. Вернадского, д. 39, оф. 722.  
Отдел по продаже сгущенного молока:  
тел. (495) 645-91-02/03/04, 514-00-92/93,  
e-mail: bmp.moskva@mail.ru  
Отдел по продаже масла: тел. (495) 775-66-67/68,  
e-mail: bmp.maslo@mail.ru

**Более подробная информация — на нашем сайте [www.bmol.ru](http://www.bmol.ru)**

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ОСТОРОЖНО, СТАФИЛОКОККИ!

Очередная проверка показала, что качество рыбных пресервов год от года лучше не становится. Результаты испытаний просто вопиющие! В двух образцах пресервов: сельдь мате в винной заливке (ТМ «Евроморпродукт», ООО «Питерское») и сельдь атлантическая в масле (ООО «Кронштадтская рыбная фабрика») – обнаружен *S. Aureus* (стафилококк золотистый).

Человек с ослабленным иммунитетом (а на дворе сегодня промозглая погода, насыщенная вирусами), который отведал селедочки, приправленной стафилококком, запросто может стать жертвой этой болезнетворной бактерии.

Откуда он взялся в пресервах? Однозначно ответить на этот вопрос невозможно, поскольку порча продукта могла наступить на разных стадиях: производства, транспортировки, хранения и реализации. Магазин, реализовавший испорченный товар, несет также ответственность за причинение вреда здоровью потребителю.

СЕЛЬДЬ В МАСЛЕ И... НА ДРОЖЖАХ

Помимо стафилококка в этих образцах был превышен микробиологический показатель «дрожжи». У сельди атлантической в масле Кронштадтской рыбной фабрики он был превышен в несколько сотен раз! В связи с таким ростом микрофлоры заметно пострадал внешний вид продукта. Кусочки атлантической сельди были ослабленными и мажущимися, а не упругими и нежными, как требует нормативная документация.

Еще больше дрожжей выросло в образце продукции ЗАО «Русское море». Вместо нормы 100 КОЕ/г по факту оказалось 1,3x10<sup>4</sup>. Четвертая степень – это превышение уже в тысячу раз!

В рыбных пресервах нашли стафилококк, кишечную палочку и плесневые грибы

Во время поста вместо мяса принято употреблять в пищу рыбные блюда. Зная об этом, многие рыбоперерабатывающие предприятия расширяют свой ассортимент, выпускают различные рыбные блюда и закуски. Важно при этом, чтобы рыбопродукты были безопасны и полностью соответствовали информации, указанной изготовителем на этикетке. Соответствует ли качество рыбных пресервов, представленных в городской рознице, заявленным характеристикам, в очередной раз решила проверить Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Закупленные ею в торговой сети образцы пресервов были направлены в авторитетный испытательный центр ОАО «Гипрорыбфлот».

Значительное превышение этого показателя обнаружено и у образца «сельдь филе кусочки мате с дымком» ОАО «РОК № 1». Кроме того, в сельди поселились и бактерии группы кишечной палочки. Не удивительно, что по консистенции сельдь была мягкой, так как уже начались процессы разложения.

СКОЛЬКО РЫБКИ ПЛАВАЕТ В ЗАЛИВКЕ?

ООО «Кронштадтская рыбная фабрика» – единственная из всех участников независимого теста заявила, что выпускает пресервы по ГОСТ 7453-86. Это автоматически накладывает на изготовителя обязательства по соблюдению соотношения рыбы и заливки 75%:25%. По факту изготовитель занизил массовую долю рыбы и компенсировал ее заливкой в соотношении 64:36.

Кроме того, вместо указанной на этикетке массы рыбы 165 граммов в баночке оказалось продукта на 26 граммов меньше.

ВСЕ ЛИ ЖИР ПОЙДЕТ ВПРОК?

Заведующая лабораторией биохимии ОАО «Гипрорыбфлот» Светлана Красикова уточнила, что физико-химические показатели «массовая доля

жира» и «массовая доля белка» рассчитывались на основной продукт, то есть на филе сельди, без учета жидкой части пресервов. Нормативная документация не дает четкого определения, как производить расчеты, и некоторые производители рассчитывают жир, исходя из всего содержимого банки. А потому в итоговой таблице имеются расхождения фактических данных, полученных в ходе лабораторных испытаний, с данными, вынесенными на маркировку образцов продукции.

Тем не менее некоторые результаты удивляют. К примеру, у образца пресервов «Селедочка столичная в масле с укропом» производства ЗАО «Русское море» жира оказалось в три раза (!!!) меньше, чем заявлено на этикетке. Неужели в продукте так много жирного масла? И даже если это так, то далеко не каждый покупатель употребит эту заливку в пищу. Обычно ее сливают в раковину, а вместе с жидкой частью в канализацию сливается и пищевая ценность продукта.

Еще больший сюрприз преподнес образец сельди «мате филе-кусочки с паприкой» от ИП «Сафонов». Фактическая массовая доля жира отличалась от заявленной также в три раза, но... Это был образец бочковой сельди в нату-

ральном тузлуке. А тузлук, как известно, это крепкий соляной раствор без добавления масла. И откуда у производителя взялась массовая доля жира 31,3% – неизвестно.

ОБРАЩАЙТЕ ВНИМАНИЕ НА УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ

Подводя итоги экспертизы, специалисты ОАО «Гипрорыбфлот» констатировали, что ситуация с пресервами на Петербургском рынке далека от идеала. И потребителю надо быть очень внимательным при выборе селедочной закуски. Обращать внимание следует не только на сами баночки с пресервами, но и на условия их хранения в магазине. Идеально, если столбик термометра на витрине-холодильнике не будет выше 0 °С.

ПРОТИВОПРАВНЫЕ ДЕЙСТВИЯ ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПРЕКРАЩЕНЫ

По результатам проверки безопасности и качества пресервов СПб ООП «Общественный контроль» обратилась с исками в суд в отношении ряда рыбоперерабатывающих предприятий: ОАО «РОК № 1», ООО «Питерское», ООО «Кронштадтская рыбная фабрика» и ИП «Сафонов». Исковые требования одни: признать действия изготовителей по вы-

пуску и реализации некачественной продукции противоправными в отношении неопределенного круга потребителей.

Дела в судах еще не закончены, однако некоторые выводы уже можно сделать. В частности, ни один из изготовителей не представил доказательств контроля безопасности и качества той продукции, которая была признана не соответствующей требованиям нормативных документов. А именно такой контроль каждой партии выпускаемой продукции предусмотрен ФЗ № 29 от 02.01.2000 г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Пресервы из рыбы продолжают лидировать в рейтинге наиболее рискованных продуктов питания. И причин здесь несколько. Одна из них – ручной способ переработки, укладки и фасовки рыбы, другими словами, человеческий фактор. Автоматизация процесса стоит достаточно дорого и не по карману небольшим рыбным цехам и даже средним производствам.

С другой стороны, лояльное отношение государства к надзору и контролю качества и безопасности пищевых продуктов, мизерные штрафы, размытое законодательство, отсутствие неотвратимости наказания за нарушение технологических норм и инструкций – комфортная среда для недобросовестных предпринимателей, извлекающих прибыль любыми удобными для них способами.

Подготовка Дарья ДЕДОВА СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение экспертизы ОАО «Гипрорыбфлот» и лично его директора Владимира Романова

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБНЫХ ПРЕСЕРВОВ



Наименование продукта	Сельдь филе-кусочки в масле с укропом	Сельдь филе-кусочки с дымком	Сельдь филе «Мате» в масле	Сельдь филе-кусочки «Мате» с дымком	Сельдь мате в малой соли в винной заливке с белым вином	Сельдь атлантическая филе-кусочки в масле	Сельдь мате филе-кусочки с паприкой в натур. тузлуке	Селедочка столичная в масле с укропом Сельдь атл. филе
Производитель	ООО «АСТО»	ЗАО «Балтийский берег»	ООО «Камея-Альфа»	ОАО «РОК-1» В-21, г.СПб,	ООО «Питерское»	ООО «Кронштадтская рыбная фабрика»	ИП «Сафонов»	ЗАО «Русское море»
Место закупки	«Семья», ул. Марш. Говорова, 14	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31/1	«Метро», Пулковское ш., 23А	«Квартал», ул. Марш. Говорова, 10	«Питерское», ул. Марш. Казакова, 1	«Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	«Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	«Метро», Пулковское ш., 23А
Цена, руб.	62-40	64-90	71-19	37-60	39-00	56-90	25-90	50-99
Нормативный документ	ТУ 9272-005-00476530-94	ТУ 9272-001-54288658-2001	ТУ 9272-079-00472093-2002	ТУ 9272-008-00550736-98	ТУ 9272-003-23183931-98	ГОСТ 7453-86	ТУ 9272-019-40155161-03	ТУ 9272-100-00472093
Масса нетто, норма/результат, г	380 / 383	500 / 495	770 / 770	250 / 248	200 / 211	220 / -	150 / 156	250 / 263
Декларированный состав продукта	сельдь, масло растительное, соль, укроп сушеный, консервант Е 211	рыба, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль, сахар, ароматизатор дыма идентичный натуральному, консерванты: Е211, Е 202	филе сельди атл., масло растительное, соль, кислота уксусная пищевая, смесь для посола «Сал-Интенсор ЕС» консервант Е 202, Е 211	сельдь, масло растительное, соль, уксусная кислота, ароматизатор дыма натуральный, консервант Е211	филе сельди атл. обескисл., вода, соль, сахар, вино натуральное, винный уксус, кислота уксусная пищевая, смесь для посола «Соль Интенсор ЕС» натуральные приправы, консервант бензоат натрия Е 211	сельдь атлантическая (75%), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль, сахар, перец душистый, консервант Е 211	филе сельди, масло растительное рафинированное дезодорированное, соль, смесь для посола, паприка, консервант Е211	филе сельди, масло подсолнечное, укроп, соль, консерванты: Е 211, Е 202
Дата изготовления	11.09.09	10.09.09	04.09.09	09.09.09	03.09.09	24.07.09	04.09.09	12.08.09
Срок хранения	При t от 0 до -8°С - 4 мес. с даты изготовления	При t от -8 до 0°С - 3 мес. с даты изготовления	При t от 0 до +6°С - 30 сут. При t от -5 до 0°С - 3 мес. с даты изготовления	При t от 0 до минус 8°С - 3 мес. При t от 0 до минус 6°С - 30 сут. с даты изготовления	При t от 0 до -8°С - 4 мес. При t от 0 до +6°С - 30 сут. с даты изготовления	При t от 0 до -8°С - 3 мес. с даты изготовления	При t от 0 до +6°С не более 3 мес. с даты изготовления	При t от 0 до -5°С не более 6 мес. с даты изготовления
КМАФАнМ, КОЕ/г Норма / Результат	2,0x10 <sup>5</sup> / 3,5x10 <sup>4</sup>	2,0x10 <sup>5</sup> / 5,9x10 <sup>3</sup>	2,0x10 <sup>5</sup> / 1,3x10 <sup>4</sup>	2,0x10 <sup>5</sup> / 1,2x10 <sup>5</sup>	2,0x10 <sup>5</sup> / 1,7x10 <sup>5</sup>	2,0x10 <sup>5</sup> / 2,7x10 <sup>5</sup>	2,0x10 <sup>5</sup> / 8,4x10 <sup>4</sup>	2,0x10 <sup>5</sup> / 2,0x10 <sup>4</sup>
Бактерии группы кишечной палочки, 0,01г Норма / Результат	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено
S. Aureus, 1,0г Норма / Результат	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / обнаружено	Не допускается / Обнаружено	Не допускается / Не обнаружено	Не допускается / Не обнаружено
Сульфитредуцирующие клостридии, патогенные, в т.ч. сальмонеллы (25,0 г), L. monocytogenes (25,0г) в исследованных образцах не обнаружены (норма: не допускаются)								
Плесневые грибы, КОЕ / г Норма / Результат	Не более 10 / Не обнаружено	Не более 10 / Не обнаружено	Не более 10 / Не обнаружено	Не более 10 / Не обнаружено	Не более 10 / Не обнаружено	Не более 10 / 50	Не более 10 / 10 КОЕ / г	Не более 10 / Не обнаружено
Дрожжи, КОЕ / г Норма / Результат	Не более 100 / 1,0x10 <sup>2</sup>	Не более 100 / 70	Не более 100 / 9,0x10	Не более 100 / 2,1x10 <sup>3</sup>	Не более 100 / 1,3x10 <sup>2</sup>	Не более 100 / 5,1x10 <sup>3</sup>	Не более 100 / 5,1x10 <sup>3</sup>	Не более 100 / 1,3x10 <sup>4</sup>
Внешний вид продукта поверхности упаковки	рыба покрыта маслом филе кусочки уложены ровно в один ряд	рыба покрыта маслом филе кусочки уложены ровно в один ряд	рыба покрыта маслом филе - кольцеобразно внеш. стороной к корпусу и заполн. середины тары филе	рыба покрыта маслом филе кусочки уложены хаотично	рыба покрыта заливкой филе кусочки уложены ровно в один ряд	рыба покрыта маслом филе кусочки уложены ровно в один ряд	рыба покрыта маслом филе кусочки уложены ровно в один ряд	рыба покрыта маслом филе уложены ровно в один ряд
Вкус	приятный, свойственный данному виду	приятный, свойственный данному виду	приятный, свойственный данному виду	не определялся по микробиол. показателям	не определялся по микробиол. показателям	не определялся по микробиол. показателям	приятный, свойственный данному виду	приятный, свойственный данному виду
Запах	приятный, свойственный данному виду	приятный, свойственный данному виду	приятный, свойственный данному виду	приятный, свойственный данному виду	приятный, свойственный данному виду	не определялся по микробиол. показателям	приятный, свойственный данному виду	приятный, свойственный данному виду
Консистенция мяса рыбы	упругая	плотная	упругая	мягкая	упругая	ослабленная	нежная	упругая
Состояние филе-кусочков	целые с ровными срезами	целые с ровными срезами	филе целые	целые с ровными срезами	целые с ровными срезами	целые с ровными срезами	целые с ровными срезами	филе целые
Состояние кожных покровов	отсутствие кожицы	отсутствие кожицы	отсутствие кожицы	отсутствие кожицы	отсутствие кожицы	отсутствие кожицы	отсутствие кожицы	отсутствие кожицы
Состояние заливки	масло прозрачное	прозрачное, свойственно растительному маслу	прозрачное	прозрачное, свойственно растительному маслу	мутная	прозрачное, свойственно растительному маслу	прозрачное	прозрачное
Масса рыбы, норма/результат, г		320 / 330	-	-	120 / 122	165 / 139	113 / 106	180 / 198
Массовая доля составных частей рыбы, норма/результат, %	не менее 55 / 67	не менее 50 / 67	не менее 75 / 75	не менее 75 / 70	не менее 60 / 58	не менее 75 / 64	не менее 75 / 68	не менее 75 / 71
Масс. доля жидкой части, норма/результат, %	не более 45 / 33	не более 50 / 33	не более 25 / 25	не более 25 / 30	не более 40 / 42	не более 25 / 36	не более 25 / 32	не более 25 / 29
Массовая доля белка, % (расчет на основной продукт) Норма / Результат	15,0% / 12,5%	15% / 14,8%	14,2% / 14,0%	14,0% / 11,4%	22% / 13,1%	18% / 13,0%	12,7% / 12,7%	15,0% / 13,1%
Массовая доля жира, % (расчет на основной продукт) Норма / Результат	9,0% / 9,6%	18,0% / 17,6%	28,5% / 17,9%	18,0% / 12,8%	9,0% / 10,8%	24% / 12,5%	31,3% / 11,5%	32,0% / 10,9%
Массовая доля повар. соли, % Норма / Результат	3 - 8 / 5,3	4 - 8 / 7,0	4 - 7 / 4,9	4 - 7 / 5,3	3 - 7,5 / 4,0	4 - 8 / 5,0	3,5 - 6,5 / 5,7	4 - 8 / 4,7
Соответствие НД	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует	не соответствует

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции данных предприятий-изготовителей.

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

## ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

**У** Весна – пора обновления, и не только в природе, но и в универсаме «ПУЛКОВСКИЙ». Здесь позаботились, чтобы каждый покупатель нашел все, что ему нужно. В том числе и молочные продукты из Эстонии, славящиеся высоким качеством и вкусом и, конечно же, многое другое! В связи с отменной обязательной сертификации пищевых продуктов очень важно отметить, что все товары в универсам «Пулковский» поступают от надежных поставщиков, с которыми торговое предприятие работает долгие годы.

## Встречаем весну вместе с «Пулковским»

## ВИТАМИННАЯ ВИТРИНА

За окном еще лежит снег, а на полках универсамы поспели душистая клубника и малина. Ждут своих покупателей матовые бусины черники и глянцево-ягоды ежевики.

А это что за чудо-фрукты? Оказывается, кулины универсамы «Пулковский» освоили выпуск марципанов ручной работы! Миниатюрные сливы и лимоны, соблазнительные вишенки, груши и апельсины смотрятся как настоящие, а по вкусу ничуть не уступают прославленным итальянским кондитерским изделиям.

## НАВСТРЕЧУ ПАСХЕ

А какие куличи здесь будут печь на светлое Христово Воскресенье! Напомним, что Пасха в



этом году приходится на 4 апреля. По традиции, накануне будет проведен обряд освящения куличей приглашенным священнослужителем.

## СВАДЕБНЫЙ КАРАВАЙ

По древней традиции большинство свадеб приходится на весну. И, как правило, назначают их сразу после Великого поста. А какая свадьба да без праздничного каравая и эксклюзивного торта? В этом вопросе вам также помогут «пулковские» кондитеры: предложат эскизы собственной разработки и учтут индивидуальные пожелания клиента.

## НА ПРИРОДУ ЧЕРЕЗ «ПУЛКОВСКИЙ»

Не успеешь оглянуться, как зазеленеет трава, выстилая ковер на полянках для пикника. Любители отдыха на природе потянутся за город и ... обязательно заедут в универсам «Пулковский» за покупками. Где еще можно найти такой широкий ассортимент свежего мяса и рыбы для шашлыка и сопутствующих активному отдыху товаров на любой вкус и кошелек?

Не забудьте, что в универсаме «Пулковский» круглый год действует накопительная система скидок по картам постоянного клиента. Для пенсионеров – специальное предложение: с 9.00 до 15.00 по будням скидка на товары 5%.

Универсам «Пулковский» ждет своих покупателей с 9.00 до 23.00. Тел. (812) 722-45-45, тел. Пекарни 722-23-17.

Подготовила Нелли МЕЛЬНИК

## ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!

**галактика** Сливочный крем, этот вкусный и полезный десерт, очень нежный и легкий, с изысканным вкусом ванили, — настоящая находка для любителей молочных десертов.

## Удовольствие черпаем ложками

Хоть по календарю и весна, по-прежнему дует промозглый ветер, а снег никак не хочет таять. В такую погоду подцепить простуду легче простого. И в первую очередь в зоне риска оказываются наши дети.



Без чиханий и кашля обходится редко, а тут еще любимое дитя требует купить мороженое... Лично я, как ни стараюсь, не могу толковать сынишке, что сейчас не лучшее время поесть холодные сладости. Но зато благодаря молочному комбинату «Галактика» я могу предложить ему замечательную альтернативу – Сливочный Крем торговой марки «Большая Кружка».

Десерт содержит живые молочно-кислые микроорганизмы, способствующие поддержанию и восстановлению нормальной микрофлоры в организме человека.

Сливочный Крем пришелся по вкусу не только моему сынишке. Его по достоинству оценили все домочадцы. И даже я, считающая каждую калорию, нередко балую себя ванильным лакомством. Ведь его жирность составляет всего 8% – никакого риска для фигуры.

Ванильная сладость отлично подходит для завтрака, Игорьек предпочитает наворачивать его ложкой. Сливочный Крем хорош и с чуть поджаренными тостами. Консистенция крема позволяет использовать его для начинки эклеров и украшения тортов.

Сливочный Крем «Большая Кружка» отлично сочетается с фруктами и орехами – от такой полезной сладости вряд ли кто-то сможет отказаться.

«Большая Кружка» – молочные продукты с ощутимой пользой для здоровья и не только!

Алиса САВЕЛЬЕВА

## ЛИДЕРЫ

## 20 лет с «Фартом»

10 мая этого года межотраслевое научно-производственное предприятие «ФАРТ» — лидер российского рынка почвогрунтов и натуральных органических удобрений — отметит свой 20-летний юбилей.

«В 90-м году я принял решение заняться торфяными разработками и основал компанию «Фарт», — рассказывает генеральный директор МНПП «Фарт» Евгений ПЕТРАЧЕНКО. — Почему выбрал именно такое название, объясню. Во времена «золотой лихорадки» старатели, нападавшие на след золотоносной жилы, кричали: «Фарт!» Это слово служило благодарностью в адрес богини удачи за вознаграждение тяжелого труда смелых и самоотверженных людей».

20 лет назад он стал первым, кто открыл новую «золотую» жилу, которая не исчерпает себя еще долгое время — производство питательных грунтов для садоводов, цветоводов и огородников.

«Я просто решил дать наконец-то людям веками обещанную землю, — говорит Евгений Петраченко. — Только не в виде наделов, исчисляемых в акрах и гектарах, а в мешках и литрах».

## БИЗНЕС – МАРАФОН БЕЗ ФИНИША

Весной 1990 года мало кто верил в успех предприятия. Торфогрунтами тогда никто толком не занимался. Технологии придумывались на ходу, рецептуры со-

бирались по крупицам. Большая проблема заключалась в фасовке готовой продукции — первые партии «Живой земли» выпускались в обычных прозрачных полиэтиленовых пакетах с вложенными внутрь черно-белыми этикетками. До сих пор нет специализированных линий и конвейеров для такого производства. Но, как говорит Евгений Андреевич, бизнес — это марафон без финиша. Если ты начал работать, то нельзя останавливаться, иначе ты проиграешь состязание, прежде всего себе самому.

«Любой бизнес — это социальная ответственность, — продолжает Петраченко. — За мной стоят люди, мой коллектив, который подбирается и сплавивался годами. Многие работают в компании более 10 лет. Поэтому мы продолжаем развиваться и укрупняться».

## ОБЪЕМ И МОЩНОСТИ УВЕЛИЧЕНЫ

В канун юбилея в ЗАО «МНПП «Фарт» в полную силу заработал новый, оборудованный по последнему слову техники цех по производству торфогрунтов. Руководство компании постаралось свести к минимуму ручной труд и человеческий фактор. Теперь практически все процессы автоматизированы: от

замеса и внесения микро- и макроэлементов до фасовки готовой продукции.

С пуском нового цеха производственная мощность компании увеличилась в два раза. На данный момент предприятие выпускает около 30 миллионов изделий в год, но при увеличении спроса может довести объем производства и до 80 миллионов.

Компания «Фарт» всегда идет навстречу своим покупателям. Так, к примеру, фасовка универсальных грунтов была увеличена до 50 литров, а упаковка специализированных цветочных торфогрунтов с 2,5 литров до 5.

## НАМ НЕЧЕГО СКРЫВАТЬ, И ЕСТЬ ЧЕМ ГОРДИТЬСЯ!

Доброй традицией «Фарта» стало проведение экскурсий для постоянных клиентов и работников сетей, где распространяется продукция компании. «Мы открыты для своих покупателей. Нам нечего скрывать, и есть чем гордиться!» — говорит Евгений Петраченко. — Бытует мнение, что некоторые компании фасуют в мешки обычную никак не обработанную и ничем не обогащенную землю. Может, где-то так и поступают, но не у нас. Каждый шаг контролируется техноло-



гической службой и сотрудниками производственной лаборатории. К тому же мы всегда проводим независимые исследования в государственных испытательных центрах. Все строго по науке».

Подтверждением этих слов служит неуклонный рост продаж грунтов и органических удобрений,

выпускаемых предприятием. Ширится география поставок, увеличивается сбытовая сеть. В итоге выигрывает потребитель: у него есть возможность везде и всюду купить недорогую и качественную продукцию для того, чтобы получить отличный урожай!

Подготовила Дарья ДЕДОВА

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу провело плановые и внеплановые проверки мясоперерабатывающих предприятий Санкт-Петербурга, действия которых судами первой инстанции по искам Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» были признаны противоправными в отношении неопределенного круга потребителей.

«Докторской» и «Молочной» выписали штраф

Напомним, что в 2009 г. в законную силу вступило решение Ленинского районного суда о признании действий ООО «Фабрика Кухня «Ладога» противоправными в отношении неопределенного круга потребителей, которые выразились в производстве вареной колбасы «Докторская», не соответствующей ГОСТ Р 52196-2003. Изготовитель был уличен в превышении допустимой нормы по влаге и наличию соевого белка.

Итак, в этом году изготовителя опять уличили в выпуске некачественной продукции. На этот раз уже Роспотребнадзор обнаружил в той самой колбасе «Докторская» ДНК сои и привлек предприятие к административной ответственности в виде штрафа. Также изготовителю было выписано предписание по устранению нарушений.

Точно таким же санкциям, по словам Дмитрия Курнаева, заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, подверглось и ООО «Маккара». В 2009 г. компания, добавлявшая в колбасу «Молочная» сою и крахмал, в суде полностью признала искивые требования «Общественного контроля» и обещала исправиться.

Похоже, компания сделала для себя выводы из решения суда. Но, как показала последующий госконтроль, не до конца. Когда в декабре прошлого года федеральный надзорный орган вышел на производство, к составу фарша колбасы «Молочной» у него претензий не возникло, зато маркировка все-таки не соответствовала требованиям ГОСТа: на оболочке колбасы

не был указан юридический адрес изготовителя, отсутствовала пищевая ценность продукта.

Аналогичная «штрафная» участь постигла и ООО «Эверест» (ТМ «Кронштадтский мясоперерабатывающий завод»). В ходе инспекции предприятия сотрудники Роспотребнадзора установили «невыполнение программ производственного контроля относительно периодичности проведения лабораторных исследований колбасных изделий». Качество же самой продукции, отобранной непосредственно на предприятии, у проверяющих вопросов не вызвало.

Кирилл ОРЛОВ



**«СОКОЛЬНИЦКИЕ КЛЮЧИ»**  
– АРТЕЗИАНСКАЯ ПИТЬЕВАЯ ВОДА

**СОКОЛЬНИЦКИЕ КЛЮЧИ**

«Сокольниковские ключи» — артезианская питьевая вода из подземных источников Лужского района — края уникальной природы, целебного воздуха хвойных лесов и обилия родников с кристально чистой водой. Еще в начале XIX века в Луге действовал пансионат «Сокольниковские ключи» и было налажено производство артезианской воды. Вода «Сокольниковские ключи» добывается в продолжение этой более чем 100-летней традиции.

**Кристальная чистота**  
Скважина расположена в экологически чистом регионе, вода проходит естественную фильтрацию через почвенные слои и дальнейшую специальную очистку на современном оборудовании. Вкусная, необыкновенно деликатная, минерализующая и свежая.

**На каждый день**  
Долго сохраняет свой естественный природный вкус.

**Источник жизни**  
Питьевая вода «Сокольниковские ключи» достойна быть с Вами изо дня в день, улучшая Ваше настроение и самочувствие.

**Питьевая вода «Сокольниковские ключи»** добывается из скважины глубиной 255 метров.

ООО ТД «Лактика». Великий Новгород, пр. А.Корсунова, 12Б, т.(8162) 557-620, 62-71-69.  
Представительство в Санкт-Петербурге: ул. Предпортовая, д.3, т.(812) 495-64-20.  
www.lactis.ru

**ИЗГОТОВИТЕЛЬ ЗАО «ЛУЖСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ»**  
Россия, 188230, Ленинградская обл., г. Луга, Ленинградское шоссе, 10.  
Телефон: (81372) 2-57-21, 2-84-32. Факс: (81372) 2-28-94.

ХОРОШАЯ НОВОСТЬ

Отечественное свиноводство возрождается

ЗАКОНЧЕННЫЙ ЦИКЛ — ЗАЛОГ УСПЕХА И СТАБИЛЬНОСТИ

— Никакие современные технологии не обеспечат высокого качества колбасы, если сырье и сопутствующие ингредиенты имеют ненадлежащие характеристики, — рассказывает инженер-технолог по качеству ОАО «ВМК» Людмила ЖИРНОВА.

Из опыта зарубежных стран известно, что наиболее рентабельными и стабильными являются предприятия, имеющие законченный цикл производства. Он включает в себя откорм и выращивание поголовья, его убой, первичную переработку и выпуск готовой продукции. Это позволяет быть независимыми от поставщиков мяса сырья и иметь стабильное качество выпускаемой продукции.

Наличие собственной сырьевой базы сводит к минимуму зависимость мясокомбината от ценовых колебаний, что не может не сказаться на себестоимости колбас и ценах на прилавках в магазинах собственной фирменной сети Великолукского Мясокомбината.

ЭКОНОМИТЬ НА КАЧЕСТВЕ НЕ ВЫГОДНО

Своя собственная аттестованная в системе ГОСТ Р производственная лаборатория позволяет проводить широкий спектр исследований, не прибегая к помощи третьих лиц. Но, понимая всю ответственность производителя за качество и безопасность выпускаемой продукции, Вели-

ОАО «ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ» ПРИСТУПИЛ К СТРОИТЕЛЬСТВУ СОБСТВЕННЫХ СВИНОВОДЧЕСКИХ КОМПЛЕКСОВ



Доктрина продовольственной безопасности РФ, утвержденная 1 февраля 2010 г. Президентом Дмитрием МЕДВЕДЕВЫМ, предусматривает обеспечение населения отечественными сельхозпродуктами на 85%. Как рассказали корреспонденту «ПК» на ВЕЛИКОЛУКСКОМ МЯСОКОМБИНАТЕ, задача эта не простая, но вполне решаемая. Уже сегодня комбинат приступил к реализации проекта по созданию собственных свиноводческих комплексов.

колуksкий Мясокомбинат регулярно подтверждает результаты своих анализов в независимых испытательных центрах.

Кроме того, на Великолукском Мясокомбинате сегодня полным ходом идет внедрение системы менеджмента качества пищевых

продуктов по ИСО 22000, которая в первую очередь направлена на отслеживание параметров входного сырья.

— Нарушение одного звена повлечет за собой сбой по всей цепочке производства, — говорит Людмила Жирнова. — А это — колоссальные

убытки, так что на качестве экономить сегодня не выгодно.

**ЧЕМ ШИРЕ ГЕОГРАФИЯ, ТЕМ БОГАЧЕ АССОРТИМЕНТ**  
— Различается ли ассортимент в магазинах вашей сети в зависимости от регионов?

— Конечно, различается, поскольку потребители в российских регионах имеют различные вкусовые приоритеты. Но несомненно, большая часть ассортимента предназначена для жителей Северо-Западного региона, поскольку здесь реализуется основной объем выпускаемой продукции. Мнение потребителей о качестве нашей продукции для нас на первом месте.

**— Что бы вы порекомендовали попробовать читателям «ПК» из всего многообразия ассортимента Великолукского Мясокомбината?**

— Уверена, каждый найдет на наших прилавках колбасу, сосиски и другую продукцию по своему вкусу. Но хочется обратить особое внимание на группу деликатесных продуктов (грудинка, окорок, буженина), которые вырабатываются только из охлажденного сырья.

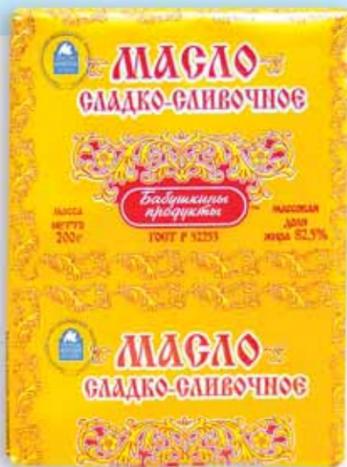
Недавно приобретенное новейшее немецкое оборудование позволило разработать уникальную технологическую схему производства продукции высочайшего класса, например, «Грудинка Охотничья», «Деревенская», «Столичная». Сочетание передовых технологий и опыта наших специалистов позволяет получить высококачественный продукт, обладающий не только отличными вкусовыми качествами, но и современным внешним видом.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

## ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ



Вы никогда не замечали, что мы невольно сравниваем вкус современных продуктов с тем, который знаком с детства. Зачастую на ум приходит мысль: «А вот у бабушки было по-другому!» И как правило, у бабушки было лучше, вкуснее и натуральнее! На Ивановском молочном заводе «ИВМОЛОКОПРОДУКТ» этот факт учитывают в обязательном порядке. А поэтому удачно сочетают передовые технологии и старые добрые традиции.



## «Бабушкины продукты»: вкусно, полезно, натурально!

### КАЧЕСТВО РОЖДАЕТ ДОВЕРИЕ

Все продукты на предприятии изготавливаются только из натурального и высококачественного молока. Они не подвергаются стерилизации, что обеспечивает сохранность всех природных компонентов. И это не говоря уже о постоянном производственном контроле, современном оборудовании, опытных специалистах.

Продукция Ивановского молокозавода отличается большим разнообразием торговых марок и ассортиментом, который может удовлетворить практически любые запросы потребителей.

Но особое отношение покупателей завоевало масло сладко-сливочное «Бабушкины продукты». Изготовленное из пастеризованных сливок в строгом соответствии с национальным стандартом ГОСТ Р 52253-2004, оно в точности соответствует традиционным российским предпочтениям.

Сливочное масло «Бабушкины продукты» классической жирности 82,5% сохраняет в

себе все полезные свойства молока, содержит витамины А, D, E, C, B, кальций, фосфолипиды (строительный материал для клеток, особенно нервных) и незаменимые аминокислоты. Оно нормализует пищеварение, полезно для кожи, волос, зрения, костной и мышечной ткани. А благодаря высокой питательности и способности хорошо усваиваться организмом является незаменимым продуктом в рационе каждого из нас.

Доказательством высочайшего качества сливочного масла «Бабушкины продукты» служат завоеванные им в 2009 году медали высшей пробы на агропромышленной выставке «Золотая осень» в Москве и на одном из самых престижных конкурсов – «Российские производители и снабжение Вооруженных сил».

Попробуйте и вы продукцию Ивановского молочного завода. Ведь качество рождает доверие!

Подготовила Дарья ДЕДОВА

## ДЛЯ ВАШЕГО СТОЛА

## Рыбное меню от «Камея-Альфа»

По данным главного гастроэнтеролога Комитета здравоохранения Санкт-Петербурга Евгения ТКАЧЕНКО, в рационе питания жителей Северной столицы ощущается явная нехватка рыбы. А как известно, именно в ней содержатся незаменимые для нашего организма полиненасыщенные жирные кислоты омега-3, фолиевая кислота и многие другие микроэлементы.

Дабы восполнить этот пробел, компания «Камея-Альфа» рада предложить петербуржцам широкий ассортимент рыбной продукции: от салатов до деликатесной форели и семги. За 15 лет работы предприятие накопило бесценный опыт приготовления качественных рыбных блюд по традиционным рецептам без применения химических добавок.

Заслуженной популярностью у покупателей пользуются салаты из морской капусты. Чтобы восполнить суточную дозу йода, человеку необходимо употреблять ежедневно всего лишь 30–40 граммов этого дара моря. Технологи компании «Камея-Альфа» постарались разнообразить капустное меню за счет кальмаров, крабовых палочек, также морская капуста выпускается с добавлением лука, моркови и свеклы.

Пользуются спросом и рыбо-овощные салаты на основе филе сельди. Удобная фасовка – от 180 граммов до 3 килограммов – позволяет накормить не только себя, но и всю семью, и даже коллектив в праздники.

### МУРМАНСКИЙ ПАЛТУС

Знакомьтесь, эксклюзивная позиция «Камея-Альфа» – палтус холодного копчения. Пожалуй, еще никому не удалось превзойти специалистов компании в приготовлении этого деликатеса. То же можно сказать о рыбных рулетах из трески, рыб лососевых пород и скумбрии.

Поставки рыбы осуществляются из Норвегии и Мурманских рыболовческих хозяйств. Тот же палтус выловлен из открытого моря, а не разведен в искусственных затонах.

Выше всех похвал рыба горячего копчения: лещ, треска, зубатка и салака. Эти деликатесы станут подлинным украшением стола и усадой для гурманов.

Вы до сих пор не знаете, где купить продукцию компании «Камея-Альфа»? К вашим услугам развитая сеть магазинов мелкой розницы по всему Северо-Западу и крупные торговые сети: «Метро», «Лента», «Дикси», «Полушка», «Семья», «Веста» и т. д. Кстати, продукция ЗАО «Камея-Альфа» известна и за пределами Санкт-Петербурга. Ее любят и знают везде – от южных регионов и до Урала.

Подготовила Олеся ПЕТРЕНКО



## СОВЕТЫ САДОВОДАМ

### УКРАШЕНИЕ ВАШЕГО БАЛКОНА

Проблем с посевным материалом не возникнет, если обратиться к помощи профессионалов. Петербуржцам проще, ведь в Северной столице более 75 лет успешно работает крупнейшая семенная компания «СОРТСЕМОВОЩ». И все необходимое для сада и огорода можно приобрести в фирменных магазинах «ДОМ СЕМЯН».

Превращенный в райский сад лоджия – источник радости не только для хозяев, но и для тех, кто, проходя мимо по улице, любуется красотой вашей души и матушки-природы. В качестве изюминки для вашего цветника специалисты компании «СОРТСЕМОВОЩ» рекомен-

## Март за окном — и рассады полон дом!



Кому из садоводов не хочется получить богатый урожай сладких перцев и мясистых томатов?! Или превратить обычный балкон или садовую беседку в висячие сады Семирамиды? Сбыться этим радужным мечтам суждено в том случае, если в марте не сидеть, сложа руки, а начать немедленный посев семян овощей и цветов на рассаду.

дуют семена гибридной петунии. Уже в июне от вашего балкона глаз будет не отвести.

### ПОМИДОРЫ НА ЗАВИСТЬ СОСЕДЯМ

Отличный урожай сладких помидоров ожидает вас, если вы будете использовать семена крупноплодного томата «Сумочка» или скороспелого томата «Таис». Эти сорта выведены селекционерами компании «СОРТСЕМОВОЩ» специально для выращивания в зонах рискованного земледелия и отличаются устойчивостью к неблагоприятным погодным условиям, пониженным температурам с сохранением крупноплодности и урожайности.

«Сумочка» и «Таис» предназначены для открытого грунта и простейших пленочных укрытий.

Доказано временем, что торговая марка «ДОМ СЕМЯН» – это не только широкий ассортимент семян овощных и цветочных культур, но и гарантия сортовой чистоты и всхожести посевного материала.

### УРОЖАЙ, ВЫРАСТАЙ-КА!

Специалисты «СОРТСЕМОВОЩ» рекомендуют внимательно относиться к выбору среды для выращивания семян. Компания предлагает своим покупателям кокосовый брикет «Вырастай-ка!», являющийся альтернативным вариантом торфогрунтам.

Кокосовый субстрат отличается от торфяного сбалансированной кислотностью, а самое главное – полным отсутствием болезней «земли». Пористая структура способствует скорейшему росту корней и выращиванию большего количества плодов и цветов. «Вырастай-ка!» отлично удерживает влагу, срок годности не ограничен, а использоваться он может неоднократно.



Особенность кокосового брикета заключается еще и в том, что из кирпичика весом всего 600 граммов при добавлении 4 литров теплой воды, получается 7–8 литров (!!!) питательного органического субстрата. Это особенно актуально для наших милых женщин, которым тяжело таскать на себе увесистые мешки с биогумусом и садовой землей, да еще и с продуктовыми авоськами в придачу.

### ИММУНИТЕТ ДЛЯ РАСТЕНИЙ

Чтобы увеличить всхожесть, энергию прорастания семян и темпы роста растений, а заодно повысить устойчивость растительного организма к стрессовым ситуациям в период заморозков, засух и при переувлажнении, «ДОМ СЕМЯН» рекомендует использовать экологический чистый препарат «Нарцисс». Входящий в его состав хитозан (порошок из панциря крабов), повышает функциональную активность иммунной системы растения за счет активизации его защитных

ферментов. При обработке по листу «Нарцисс» образует защитную пленку (за счет прилипающих свойств хитозана), препятствующую проникновению вредных патогенов. Пленка обволакивает насекомых, затрудняет передвижение и расщепляет их хитиновый покров.

В профессиональных кругах «Нарцисс» признали отличным регулятором роста и стимулятором иммунной системы растений. Его качества высоко ценятся агрономами крупных промышленных хозяйств. Теперь же «Нарцисс» доступен всем садоводам и цветоводам.

Компания «СОРТСЕМОВОЩ» и фирменные магазины «ДОМ СЕМЯН» надеются, что вместе с их посевным материалом вы, дорогие садоводы-любители, вырастите отличную рассаду и соберете богатый урожай. А кокосовый брикет «Вырастай-ка!» и регулятор роста и стимулятор иммунной системы «Нарцисс» вам в этом помогут.

Римма ВИКУЛИНА



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПОЛОВИНА – БРАК!

Как и в прошлом году, 10 образцов садовой земли разных изготовителей были доставлены в ФГУ «Ленинградский референтный центр Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору» для проведения лабораторных испытаний.

Результаты экспертизы опять огорчили общественников: половина образцов не отвечала рекламным обещаниям изготовителей. Однако по сравнению с прошлым годом изменения в лучшую сторону все-таки есть, ведь тогда было забраковано 80% образцов садовой земли.

«ОГОРОДНИК» ОГОРОДНИКУ НЕ ПОМОЩНИК

Уроженец московской области питательный грунт универсальный «Огородник» (ООО «Фаско») не уложился в собственные нормативы по всем заявленным показателям. Причем расхождения в цифрах, вынесенных на упаковку и полученных во время лабораторных исследований, очень большие. Например, по данным этикетки, общего азота (N-NH4+N-NO3) в «Огороднике» должно быть 300–550 мг/100 г, фактически этот показатель не дотягивает и до 100 единиц.

ОБЕЩАЛИ, ДА НЕ ИСПОЛНИЛИ

Образец грунта для цветов универсального питательного торгового дома «Антей» не уложился по двум показателям, вынесенным на упаковку. Во-первых, значительно была превышена влажность. Фактический показатель составил 74% вместо «не более 65%», который считается оптимальным. Такое несоответствие свидетельствует о несоблюдении технического контроля на производстве. Кроме того, изготовитель обещает потребителю растворимого фосфора не менее 150 мг/100г. А на самом деле его обнаружено всего 124,5 мг/100г продукта.

Пакет «Земли деревенской» фирмы «Онис» вмещал в себя 5,5 литра вместо обещанных 6 литров. Не соответствовали данным этикетки такие показатели, как фосфор, калий, кислотность, а также влажность.

# Почвогрунты: обман потребителей продолжается



Как только скудное мартовское солнце стало ласкать своими лучами окна питерских многоэтажек, садоводы засуетились: пора начинать выращивать рассаду! Осталось только приобрести посадочный материал и выбрать почвогрунт. Как всегда, с наступлением весны на помощь садоводам пришла Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», которая решила выяснить, насколько почвогрунты, представленные в городской розничной сети, соответствуют заявленным на упаковке показателям.

ОБРАЗЦЫ-МОЛОДЦЫ

Остальные пять образцов почвогрунтов полностью соответствовали информации на упаковке.

Как всегда, на высоте оказался торфогрунт компании «ФАРТ». Особой похвалы заслужила и продукция ООО «Агрофирма «Поля русские» и компании «Торфозавод «Агроторф».

Кстати, напомним, в прошлом году эксперты забраковали садовую землю торговой марки «7 грядок» ООО «Гатчинский торфяной ресурс». На этот раз образец продукции полностью соответствовал информации на упаковке. Урок «Общественного контроля» явно пошел предприятию на пользу. Компания учла замечания специалистов, поскольку дорожит своей репутацией.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний почвогрунтов ФГУ «Ленинградский референтный центр Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору» и лично его и. о. директора Нину Бровкину.

«ОБЛЕГЧЕННАЯ» ПРОДУКЦИЯ

Образец универсального грунта «ЭКЗО» от ЗАО «Селигер-Холдинг», согласно заключению специалистов лаборатории, обогащен в недостаточном количестве доступными формами азота. Его фактические показатели отличаются в меньшую сторону от заявленных на упаковке. Обращает на себя внимание не только то, что потребитель был введен предприятием в заблуждение относительно количества внесенных элементов, но и то, что вместо 10 литров субстрата в пакете оказалось всего 9. По словам специалистов референтного центра, торфогрунты не соответствуют указанному объему частично из-за потери влаги, а возможно, и за счет нарушения условий хранения.

Целого литра почвогрунта недосчитались сотрудники лаборатории и в образце продукции ООО «Пельгорское-М» торговой марки «Добрый помощник»! Пять литров вместо шести – это целых 15% продукта, которого не вложил в пакет изготовитель, а значит получил сверхприбыль за наш с вами счет. pH универсального почвогрунта вместо нейтрального – «6,0-6,5», оказался кислым – всего 5,36. Фосфора было выявлено значительно меньше, чем обещала этикетка, – 96 мг/л вместо «140–180 мг/л».

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПОЧВОГРУНТОВ



Наименование продукции	Грунт универсальный для цветов (роза и бегония) «Академия роста»	Полностью готовый почвогрунт универсальный для выращивания всех видов овощных, ягодных культур, цветов и рассады «TERRA VITA» (живая земля)	Полностью готовый торфогрунт для всех видов цветов и декоративно-лиственных растений «Скорая помощь»	Питательный грунт, готовый к применению, «Биоперегной»	Готовая к применению садовая земля «7 грядок»	Универсальный грунт на основе компостированного конского навоза «Земля деревенская» для выращивания рассады и подкормки овощных и цветочных культур	Универсальный почвогрунт «Добрый помощник»	Универсальный грунт «Экзо»	Питательный грунт универсальный «Огородник»	Грунт для цветов универсальный питательный
Производитель	ЗАО «Русский торф», г. Москва	ЗАО «МНПП «Фарт», г. СПб	ООО «Торфозавод «Агроторф», Лен. обл.	ООО «Агрофирма «Поля русские», Тамбовская обл.	ООО «Гатчинский торфяной ресурс», Лен. обл.	ЗАО «Фирма «Онис», г. СПб	ООО «Пельгорское-М», Лен. обл.	ЗАО «Селигер-Холдинг», г. Тверь	ООО «Фаско», Московская обл.	ЗАО ТД «Антей», г. СПб
Дата изготовления	30.09.2009	25.01.2010	05.09.09	–	19.12.2008	01.2010	02.09.09	–	20.07.2009	04.2009
Объем потребительской упаковки, л На упаковке/результат	5,0 / 5,0	5,0 / 5,0	5,0 / 5,0	5,0 / 5,0	7,0 / 7,0	6,0 / 5,5	5,0 / 4,0	10,0 / 9,0	5,0 / 5,0	5,0 / 5,0
Цена, руб.	29-00	30-90	23-40	64-00	31-00	58-00	18-20	45-00	55-00	26-90
Место закупки	«Метрика», Пулковское ш., 53	«Лента», наб. Обводного кан., 118	«Лента», наб. Обводного кан., 118	«О'Кей», Московский пр., 137	«Метрика», Пулковское ш., 53	«Садовод», Ленинский пр., 176	«О'Кей», Московский пр., 137	«Максидом», Московский пр., 131	«Садовод», Ленинский пр., 176	«Гринландия», Пулковское ш., 53
pH сол. Норма (по ТУ)/результат	5,5-7,0 / 5,55	6,0-6,5 / 6,32	5,0-6,5 / 6,46	не менее 6,0 / 7,2	не менее 5,0 / 7,28	5,5-7,0 / 5,1	6,0-6,5 / 5,36	5,5-6,0 / 6,0	5,5-6,5 / 5,9	6,0-7,0 / 7,08
Влажность, % Норма (по ТУ)/результат	не более 65 / 58,2	– / 53,3	не более 65 / 57,24	не более 60 / 22,2	не более 65 / 53,7	не более 65 / 66,7	– / 53,2	– / 61,2	– / 63,6	не более 65 / 74,6
P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , мг/л Норма (по ТУ)/результат	не менее 140 / 145,8 (мг/л)	не менее 270 / 275,5 (мг/л)	не менее 330 / 345 (мг/л)	не менее 45 / 117,7 (водорастворимый фосфор, мг/кг с.в.)	не менее 200 / 205,4 (мг/100 г)	не менее 300 / 185,1 (мг/л)	140-180 / 96 (мг/л)	135-255 / 134,7 (мг/л)	300-550 / 101,2 (мг/100 г)	не менее 150 / 124,5 (мг/100 г)
K <sub>2</sub> O, мг/л Норма (по ТУ)/результат	не менее 230 / 313,2 (мг/л)	не менее 300 / 423,2 (мг/л)	не менее 400 / 624,8 (мг/л)	не менее 450 / 1252,2 (водорастворимый калий, мг/кг с.в.)	не менее 300 / 301,9 (мг/100 г)	не менее 320 / 140,4 (мг/л)	180-220 / 269,7 (мг/л)	115-215 / 277,2 (мг/л)	450-850 / 231,0 (мг/100 г)	не менее 200 / 267,9 (мг/100 г)
N-NH <sub>4</sub> + N-NO <sub>3</sub> , мг/л Норма (по ТУ)/результат	не менее 140 / 204,8 (мг/л)	не менее 150 / 153,2 (мг/л)	не менее 250 / 296,4 (мг/л)	не менее 150 / 619 (мг/л)	не менее 150 / 162,4 (мг/100 г)	не менее 120 / 198,1 (мг/л)	160-220 / 173,5 (мг/л)	100-180 / 83,8 (мг/л)	300-550 / 96,5 (мг/100 г)	не менее 100 / 180,3 (мг/100 г)
MgO, мг/л Норма (по ТУ)/результат	не менее 30 / 116,0	–	–	–	–	–	300 / 873	–	–	–
CaO, мг/л Норма (по ТУ)/результат	–	–	–	–	–	–	3500 / 3912	–	–	–
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции данных предприятий-изготовителей.

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

## ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

СПОНСОР РУБРИКИ — ТД «АНТИКС»

AMYGDALUS – СИМВОЛ  
КРАСОТЫ И ДОЛГОЛЕТИЯ

Сегодня мы поговорим о чудодейственных свойствах миндаля. Раскрыть все тайны этого ореха «ПК» попросила генерального директора Торгового Дома «Антикс» Викторю АНТИПОВУ. Именно ее компания является лидером в Санкт-Петербурге по промышленной переработке и реализации различных видов орехов.

– Миндаль относится к элитным сортам орехов, – рассказывает Виктория. – Красивая форма миндаля дала название не только разрезу глаз, но и виду ореола, окружающего святых на картинах с библейскими сюжетами. В Древнем Вавилоне жрецы запрещали простолудинам употреблять в пищу миндаль: считалось, что он улучшает умственную деятельность, а черни это было ни к чему. Еще миндальные орехи издавна считались талисманом счастья, изобилия, долголетия и красоты.

## Волшебная сила миндаля



Орехи по праву считаются идеальным продуктом для утоления голода в перерывах между основными приемами пищи. Достаточно нескольких зерен, чтобы не только «заморить червячка», но и насытить свой организм полезными микро- и макроэлементами.

Знаете, как звучит латинское название этого плода? Amygdalus, от имени юной финикийской богини Амидалы. Считалось, что тайна ее мудрости и необыкновенной красоты сокрыта в плодах миндального дерева. В Китае, например, миндаль и по сей день является символом женской красоты.

КЛАДЕЗЬ ВИТАМИНОВ  
И МИКРОЭЛЕМЕНТОВ

– А чем миндаль полезен для здоровья?

– Природа – хороший упаков-

щик: в каждый крохотный орешек умудрилась вложить целый ряд витаминов и микроэлементов. Миндаль содержит много железа, фосфора, витамины В2 и В3, незаменимые для здоровья зубов, волос и кожи. Миндальные орехи по праву считаются чемпионами по содержанию кальция и витамина Е.

Из всех орехов миндаль наиболее богат полезными веществами. Знаю по себе, съела горсть миндальных орешков – и считай, суточной нормой питательных элементов организм обеспечила. На данный момент миндаль – отличная профилактика весеннего авитаминоза.

– А как же фигура? Миндаль, как и все орехи, довольно-таки жирная пища.

– Чтобы не поправиться от орехов, нужно рассчитать свой ореховый лимит. 20–30 г орехов в маленьком пакетике (примерно 120–140 ккал) – это перекус. А вот 60 г (400 ккал) – уже полноценный прием пищи.

Но не стоит путать жиры и мононенасыщенные жирные кислоты, содержащиеся в миндале! Они, между прочим, не объем талии увеличивают, а помогают снижать уровень



«плохого» холестерина и уменьшают риск сердечных заболеваний. Еще сладкий миндаль рекомендуется при опухолевых заболеваниях, глазных болезнях, ожирении, язвах, болезнях желчных протоков и изжоге. А миндаль с сахаром полезен при кашле и астме.

ПОСТИМСЯ  
С УДОВОЛЬСТВИЕМ

– Сегодня многие постятся. Чем можно, на ваш взгляд, разнообразить постное меню?

– Орехами и сухофруктами. Введение их в ежедневный рацион – это серьезный шаг к укреплению здоровья. Так, в правильно высушенных фруктах содержится уникальный баланс витаминов и микроэлементов. К примеру, в пяти дольках сушеного абрикоса (кураге) – полная дневная норма

железа, поддерживающего уровень гемоглобина в организме человека, и кальция. Через десять дней употребления сухофруктов посвежеет лицо, укрепятся волосы и ногти, улучшится пищеварение, пропадет авитаминоз. Сухофрукты богаты легко усваиваемой фруктозой, которая удовлетворяет потребность в сладком и не приносит никакого вреда.

В состав сухофруктов входят витамины – А, В1, В2, В3, В5, В6, Р, минеральные вещества – железо, кальций, магний, фосфор, калий, натрий, большое количество полезных углеводов – фруктозы и глюкозы, а также органические кислоты и пектин.

Вместе с орехами сухофрукты не только укрепят ваш иммунитет, но и разнообразят постный стол.

Дарья ДЕДОВА



## ИМПЕРИЯ ВКУСА

Итальянские антипасты и пицца, швейцарский картофельный пай, немецкий фасолевый салат, венгерский гуляш – эти непохожие блюда из разных стран мира объединяет такой важный ингредиент как САЛЯМИ. Именно эта вяленая и чуть подкопченная колбаса со специями делает их вкус таким притягательным и неповторимым. С добавлением перца и чеснока, вина и сыра, в обсыпке из пряных трав – эта итальянская колбаса будто впитала страстность и противоречивость итальянской души. Хотя, надо сказать, что историки до сих пор спорят, какая страна была родиной салями. На эту почетную роль претендует и Венгрия.

ВЕНГЕРСКАЯ ВЕТВЬ  
ИТАЛЬЯНСКОЙ КОЛБАСЫ

Знатки салями выяснили, что знакомству с этой необыкновенно вкусной колбасой венгры обязаны итальянской супруге своего короля Матьяша – королеве Беатриче. Ее заслуга в том, что салями получила широкое распространение в Венгрии, а затем и по всему миру.

Салями – итальянская колбаса со специями. Это слово переводится с итальянского «salame» (колбаса), которое в свою очередь произошло от другого итальянского слова «sale» – соль. Салями является неотъемлемым ингредиентом для приготовления некоторых видов пиццы, салатов и даже супов, используется в качестве отдельной закуски и для приготовления бутербродов.

Этот деликатесный продукт, по меньшей мере, способен очень быстро утолить чувство голода, не говоря уже о том, что любой праздничный стол без тонко наре-

Королева Беатриче сыграла роль  
в истории... салями

СПОНСОР РУБРИКИ «ИМПЕРИЯ ВКУСА» —  
МЯСОКОМБИНАТ «НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА»



занных ломтиков этой колбасы выгладит уныло и непривычно.

## ДЕНЬ ИМЕНИ САЛЯМИ

Салями – одна из наиболее соблазнительных по вкусу колбас – имеет немало поклонников по всему миру. Почитательницы салями подруги Кристина и Вирджиния из городка Хенрико штата Вирджиния настолько любят этот мясной деликатес, что даже создали Общество любителей салями. А затем основали

отдельный праздник – День салями, который в короткие сроки приобрел большую популярность по всей Америке. Сегодня в США его с размахом отмечают 7 сентября.

В венгерском городе Сегед, расположенном на юге государства, с начала XX века каждую осень проводятся колбасные фестивали. На празднике лучшие кулинары города выставляют образцы своих колбас и демонстрируют оборудование, на котором салями изготавливают.

## НЕ СЫРОКОПЧЕНАЯ, А ВЯЛЕНАЯ

Сложно найти семью, где не были бы знакомы с этим изысканным продуктом. В СССР колбасу типа салями обычно называли сырокопченной или твердокопченной. На самом деле традиционная салями более вяленая, чем копченая. По старинным итальянским рецептам она готовится методом сушки. Настоящая салями – это венец мастерства любого изготовителя колбас.

Колбасы типа салями не подвергаются варке, а потому огромное значение для вкуса сыровяленой колбасы имеет качество исходного сырья.

Эта разновидность колбас получается в процессе длительной ферментации и обезвоживания мяса в термокамерах, затем их сушат в том же термоагрегате или в специальных сушильных камерах. Процесс изготовления колбас типа салями длительный, постепенный, здесь исключены резкие перепады температур и сильных потоков воздуха. Естественное созревание длится не менее 30 – 40 суток, сроки приготовления отдельных видов салями достигают трех месяцев.

## ИСКУШЕНИЕ ВКУСОМ

Чтобы ощутить в полной мере незабываемый вкус салями, специалисты рекомендуют заранее нарезать ее тонкими ломтиками острым ножом на деревянной доске, а затем дать им постоять около десяти минут при комнатной температуре. Это необходимо для получения еще более выразительного насыщенного вкуса.

Даже самые взыскательные гурманы вряд ли устоят перед искушением полакомиться этим мясным деликатесом с ароматом мускатного ореха, остротой свежемолотого перца, свежестью фенхеля и терпкостью красного вина.

Благодарим за помощь в создании материала компанию «НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА»