

# КАЧЕСТВО



АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

## В НОМЕРЕ:

**2** ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



ОТВЕТСТВЕННОСТЬ БИЗНЕСА  
ЗА КАЧЕСТВО ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ ДОЛЖНА ВОЗРАСТИ

**3** ВКУСНОГРАД-2010



СТОЛИЦА КАЧЕСТВА  
НА КАРТЕ РОССИИ

**9** ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



О ЧЕМ ГОВОРИТ ЭТИКЕТКА?

**11** СКАЖИ КОНТРАФАКТУ «НЕТ»!



В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ  
СОЗДАН ШТАБ  
ПО БОРЬБЕ С КОНТРАФАКТОМ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

**стр. 6**

## РЫБНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

### второй свежести

70% РЫБНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ ИНОГОРОДНИХ ПОСТАВЩИКОВ,  
ЗАКУПЛЕННЫХ В ПРЕДПРИЯТИЯХ РОЗНИЧНОЙ СЕТЕВОЙ ТОРГОВЛИ,  
НЕ СООТВЕТСТВОВАЛИ ТРЕБОВАНИЯМ БЕЗОПАСНОСТИ

## В НОМЕРЕ:

ПОДАРОК ДОЛЖЕН БЫТЬ  
ОРИГИНАЛЬНЫМ

**4**

ТУШЕНКА,  
КОТОРОЙ ДОВЕРЯЮТ

**8**

ЛЕГКИЕ СЛАДОСТИ  
ФИГУРЕ НЕ ПОМЕХА

**12**

МЕЖДУНАРОДНАЯ АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА

С-Петербург  
**Ленэкспо**

23-29 августа



## АГРОРУСЬ



САНКТ-ПЕТЕРБУРГ WWW.AGRORUS.LENEXPO.RU ☎ +7 812 321 2654/2723

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
КАЧЕСТВО

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

Главный редактор –  
Всёволод Вишневецкий

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

Отдел рекламы:  
Людмила Бояринцева,  
Валентина Орлова, Леонид Пудов

## Редакционный совет:

**А. А. Алиев** — первый заместитель начальника Управления ветеринарии Санкт-Петербурга;  
**С. К. Безкоровайный** — 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. Терехин** — 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, 251-88-83

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

Отдел распространения:  
Тел./факс (812) 251-04-46

Номер подписан с печати  
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-863/3

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

## КРУГЛЫЙ СТОЛ

Кто и как должен сегодня защищать потребителей от некачественных пищевых продуктов? Почему на рынке процветают фальсификация и обман потребителей? Участники форума попытались ответить на эти и другие вопросы.

**Всёволод ВИШНЕВЕЦКИЙ, председатель СПб ОПП «Общественный контроль»:**

— Результаты независимых экспертиз, проведенных нашей организацией в последнее время, показывают: 70% мясных консервов с маркировкой ГОСТ 5284-84 не соответствуют государственному стандарту. В каждой четвертой банке тушенки — соя, в каждой второй — занижение массовой доли мяса и белка, завышение массовой доли жира!

В зоне потребительского риска остаются молочные продукты, особенно консервированные. Так, 50% образцов «Молоко цельное сгущенное с сахаром», представленных в городской торговле, — фальсификат. В банки вместо 100% молочного жира закатывают пальмовое масло и смеси растительных жиров с молочным.

Особую тревогу вызывают рыбные пресервы, особенно прибывающие в наш город из других регионов. Недавняя проверка показала: 75% рыбных деликатесов из Подмосквья, Москвы, Смоленска, Владимирской области, закупленных в торговых сетях, не соответствуют требованиям по безопасности: значительно превышены дрожжи, плесень, анаэробные микроорганизмы.

**Галина ДМИТРИЕВА, начальник отдела надзора за питанием населения Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу:**

— Реализация положений ФЗ № 294 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей» привела не только к резкому сокращению государственного надзора, но и к значительному увеличению нарушений в объектах торговли.

Сегодня для того чтобы открыть кафе, нужно просто направить в Роспотребнадзор уведомление! Никаких надзорных мероприятий в течение первых трех лет работы объекта общепита мы проводить не можем, даже санэпидзаклучения не выдаем.

А когда выходим по жалобам потребителей, фиксируем множество нарушений санитарных норм и правил. Призываю всех граждан быть бдительными.

**Василий СМЕРЧУК, руководитель Северо-Западного межрегионального территориального управления Росстехрегулирования:**

— Кругом трутят: наконец-то мы отказались от устаревшей сертификации в пользу декларирования соответствия. Но декларирование несет чисто символическую ответственность бизнеса. Либеральное законодатель-

# Ответственность бизнеса за качество пищевых продуктов должна возрасти

**«Потребительские риски на продовольственном рынке Санкт-Петербурга в летний период» — эта тема круглого стола, организованного комиссией по вопросам агропромышленного комплекса регионального отделения партии «Единая Россия» и Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в ИТАР-ТАСС, вызвала большой интерес СМИ, торговых сетей и изготовителей пищевых продуктов.**



ство привело к тому, что мы утратили систему контроля. У нас искаженное понимание надзорных мероприятий. Контроль — это вовсе не карательная акция государственных чиновников, а реальная методическая помощь специалистов.

Нужно понимать одно: бизнес работает только ради прибыли. И он будет выжимать ее отовсюду, экономя в первую очередь на качестве и безопасности продукции. И до тех пор, пока у него не будет угрозы отсечения головы со стороны государства, до тех пор, пока у нас будут мизерные штрафы, а суд не перестанет занимать сторону продавца и производителя, мы будем иметь рост количества нарушений прав потребителей.

**Татьяна ЯКОВЛЕВА, руководитель органа по сертификации АНО «Тест-С.-Петербург»:**

— Этого года вся доказательная база качества и безопасности выпускаемых пищевых продуктов отдана на откуп производителю. У бизнеса есть права, но ответственность сегодня крайне незначительна. На многих предприятиях отсутствуют испытательные лаборатории, низкий уровень технологического оборудования, малокавалифицированный кадровый состав, государственный надзор ослаб. О каком развитии производства, его модернизации и инновационных подходах может идти речь!

**Анатолий ЯШИН, директор ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория»:**

— В 2009 году нашими специалистами проанализировано около 25 тысяч образцов, и более тысячи из них были забракованы, уничтожено более 1000 тонн некачественной продукции. Чаще всего не соответствуют СанПиНу мя-



ные и рыбные полуфабрикаты — 18% от исследованных проб. Встречаются сальмонелла (куриное мясо), листерии (рыба, импортная из-за рубежа), а также ртуть, кадмий, мышьяк. Я настоятельно рекомендую отказаться от покупки продукции, не прошедшей санитарный контроль. Мясо (в основном свинина), купленное по пути на дачу, может стать причиной трихинеллеза — заболевания, которое может привести к смерти. Молоко может вызвать туберкулез, лейкоз, бруцеллез. Не проверенное козье молоко таит в себе угрозу болезни Лайма (когда поражаются все системы организма, что может привести к потере трудоспособности и инвалидности).

Не покупайте рыбу домашнего копчения — никто не может гарантировать, что при приготовлении не был использован бензапирен — страшный канцероген, накапливающийся в организме и ведущий к раковым заболеваниям.

**Александр ИШЕВСКИЙ, декан факультета пищевых технологий, профессор СПбГУ низкотемпературных и пищевых технологий:**

— В летний период нужно быть аккуратными при покупке маринованных шашлыков. Во избежание порчи продукции многие производители начинают сдабривать шашлык уксусом, который подавляет развитие микрофлоры, но употребление такого продукта в пищу может стать причиной изжоги, а со временем привести к гастритам и язвам.

Нужно помнить, что скорость размножения всех групп микроорганизмов увеличивается на порядок при повыше-

нии температуры всего на 3–4 °С. При несоблюдении условий температурного режима на производстве, при транспортировке, хранении и реализации в магазине мы получаем заведомо негодный к употреблению продукт.

В летний период большой популярностью пользуется живой квас и живое пиво. У меня нет уверенности, что при реализации выдерживается нужная температура. Могу сказать, что при 20 °С эти напитки представляют опасность для здоровья человека.

**Александр ПАВЛОВ, директор Северо-Западного филиала X5 RETAIL GROUP (сети «Пятерочка», «Карусель», «Перекресток»):**

— Получается, что спасение потребителя — дело рук самих потребителей, которые должны стать экспертами по микробиологии и физхимии вкупе с товароведением. Если так ставится во-

прос, значит, каждый из нас не дорабатывает на своих местах. Покупатель не должен быть специалистом. Он должен приходиться в магазин и не чувствовать себя сапером на минном поле — повезет с выбором продукции или нет? И мы должны сделать все, чтобы недобросовестный производитель не мог попасть на полку. А если все-таки прорывается, он должен заплатить такой штраф, чтоб на всю жизнь отбило желание выпускать некачественный товар. Только в 2009 году мы вывели из своей торговой матрицы 56 позиций. При принятии решений опирались в том числе на информацию, предоставленную нам организацией потребителей «Общественный контроль».

**Сергей РЫБАКОВ, коммерческий директор СПб филиала торговой розничной сети «Квартал»:**

— Одна из мер контроля в нашей сети — отказ в приемке товара в случае, если его запас прочности (срок годности) составляет менее 90% при сроке хранения менее 3 месяцев.

**Алексей ГУРЬНЕВ, председатель комиссии по вопросам агропромышленного комплекса СПб РО ВПП «Единая Россия»**

— Одна из причин большого количества нарушений — коррупция, охватившая все сферы. Сегодня наше законодательство не позволяет адекватно наказать нарушителя. В прошлом году вице-премьер Виктор Зубков обещал, что весной 2010 года штрафные санкции будут повышены до полумиллиона рублей. Уже июнь, а изменения в КоАП РФ так и не внесены.

Подготовила Дарья ДЕДОВА

## ХОРОШАЯ НОВОСТЬ



Цены упадут в среднем на 20% на более чем 3500 наименований товаров, среди которых молочная и мясная гастрономия, свежие овощи, рыба и морепродукты, замороженные продукты, детское питание, бакалея, соки, воды, а также алкоголь и некоторые сопутствующие товары.

Второе важное изменение — цена на 5% товаров ассортимента сети «Перекресток» (социально-значимая группа) будет формироваться как минимальная цена рынка.

## «Перекресток» снизил цены

**Компания X5 Retail Group N.V (объединяет торговые сети «Карусель», «Перекресток», «Пятерочка») снизила цены на 25% ассортимента сети «Перекресток».**

В компании утверждают, что снижение цен не является временной рекламной кампанией или промо-акцией и не сопровождается повышением цен на другие товары.

«X5 уже не первый год проводит политику сдерживания роста цен и продуктовой инфляции в стране в целом. Новое снижение цен стало

возможным благодаря нашей эффективной работе с поставщиками, которая позволяет нам сокращать операционные расходы, улучшать закупочные условия и инвестировать полученную прибыль в цены», — заявил главный исполнительный директор X5 Retail Group Лев Хасис.

Алиса МАМОНТОВА





# «ВКУСНОГРАД» —

## СТОЛИЦА КАЧЕСТВА НА КАРТЕ РОССИИ

**«ВКУСНОГРАД» —  
НАКОРМИТЬ ВСЬ ГОРОД РАД!**

«ВКУСНОГРАД» по праву сегодня является самым крупным фестивалем продуктов питания Северо-Западного региона России. В этом году в нем приняло участие 24 ведущих предприятия пищевой промышленности Санкт-Петербурга, Ленинградской области, Великого Новгорода, Белгорода, Великого Луки, таких как «Каравай», концерн «Детскосельский», «Реванш-95», «Белгородский молочный комбинат», «Орими-Трэйд», «Морозко», «Петроспирт», «Леноблптицепром», «Хладокомбинат №1», кондитерская фабрика «Лакомка» и другие. Все они продемонстрировали горожанам не только свои новинки и последние разработки, но любовь и уважение к своим покупателям.

Визитной карточкой фестиваля многие годы является зажигательная концертная программа, многочисленные щедрые призы от изготовителей пищевых продуктов, веселые конкурсы и розыгрыши и, что немаловажно, — продукты питания без торговой наценки.

Ежегодно фестиваль посещают тысячи потребителей, желающих приобрести качественные продукты питания без посредников и пообщаться со своими кормильцами — ответственными предприятиями-изготовителями.

### ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ — ДЕТЯМ!

Этому неизменному девизу фестиваля следовали всего его участники. Наверное, ни один ребенок не упустил возможности сфотографироваться с очаровательной буренкой и козочками, украшавшими торговое место Племенного завода «Приневское». Ну а после фотосессии все пробовали молочные продукты компании. Многие открыли для себя козье молоко и козий сыр. Брали не задумываясь, тем более что все участники ярмарки продавали товар по цене производителя — без каких-либо торговых наценок.

### ВЕЛИКОНовГОРОДСКОЕ МОЛОЧНОЕ ЧУДО

Компания «Лактис» из Великого Новгорода составила достойную конкуренцию петербургским производителям. «Нам очень приятно работать на фестивале — душой отдыхаем, концертную программу слушаем, покупателей консультируем, — говорит продавец-кассир **Наталья Васильева**. — Очень приятно, что в Петербурге нашу продукцию знают и любят. Огромное спасибо организаторам «Вкуснограда»! Обязательно будем участвовать в следующем году!»



**23 мая 2010 г. на территории парка аттракционов «Диво-Остров» и Приморского парка Победы состоялся VI Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «ВКУСНОГРАД-2010», организатором которого традиционно выступает Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль». Информационную поддержку празднику оказали многие СМИ: газета «Петербургское качество», радио «Зенит», радио «Россия», радио «Петербург», телеканал «ТКТ» и другие.**

### ТОЛЬКО СЛАДОСТИ ДАЮТ ПОЛНОЕ ОЩУЩЕНИЕ РАДОСТИ

Что за праздник, да без сладостей?! Компания «Невские берега» привезла на фестиваль разнообразные печенки, которыми щедро угощались все сладкоежки. «Ни крошечки не осталось, — улыбается менеджер **Ольга Якимова**. — Мы рады, что работа наших кондитеров оценена по достоинству. Надеемся, в скором времени гости «Вкуснограда» станут навсегда нашими фирменными магазинами».

### ФЕСТИВАЛЬ — ЛУЧШЕЕ МЕСТО ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ МАРКЕТИНГОВЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ

У промо-стоек компании «Карат Плюс» яблоку негде упасть. Девтора тянет родителей за руку, настойчиво требуя купить сладость. Приятный сюрприз: для начала все можно попробовать абсолютно бесплатно и уже потом решить, что же лучше приобрести. Под конец ярмарки «Карат Плюс» распродал даже дегустационные образцы.

### «ЛИНФАС» В ПРОИЗВОДСТВЕ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ — АС!

Вкусные и невероятно полезные батончики-мюсли от компании «Линфас» рекомендованы для школьного питания. Договоры на поставку уже заключены с Москвой и Казанью. А благодаря участию во «Вкуснограде» продукция «Линфас» набирает популярность и в Северной столице.

### НАСТОЯЩЕЕ МЯСО И КОЛБАСА

Чуть ли не километровая очередь выстроилась за ароматным и сочным шашлыком от ОАО «Великолуцкий мясокомбинат». Не меньшим атакам подвергались и холодильные витрины со всевоз-

можными деликатесами компании. Коммерческий директор представительства по Северо-Западному региону **Вячеслав Савельев** без гордости говорит, что узнаваемость торговой марки «Великолуцкого мясокомбината» почти 100%: «Но это не значит, что нужно отказываться от участия в ярмарках и фестивалях, тем более таких, как «Вкусноград». Это уникальная возможность закрепить достигнутый предприятием успех».

### «РАВИОЛЛО» ПАМПУШКИ — ПРОСТО ДУШКИ

ООО «Равиоли» также славится своими замороженными полуфабрикатами — чего стоит победа в конкурсе «100 лучших товаров России — 2009». Но на дегустацию постарались взять еще нераскрученные позиции, в частности пампушки с творогом, чтобы познакомить потребителей с новинками.

### ГДЕ МОЖНО КУПИТЬ ВАШЕ МАСЛО?

...этот вопрос сотрудникам компании «Версия» задавал каждый третий покупатель. «Вкусноград» помогает наладить прямой контакт с потребителем: ответить на вопросы, учесть замечания, да и похвалу приятно выслушать в свой адрес, — говорит генеральный директор ООО «Версия» **Марина Миронова**. — Нам нравится и то, что во «Вкуснограде» принимают участие только те предприятия, которые ведут честную борьбу за выбор потребителя».

### ВНИМАНИЕ! АУКЦИОН!

Насыщенная концертно-развлекательная программа никому не давала скучать. Живой интерес вызвало проведение аукциона, лоты на который представили компании-участники. Здесь и тортисполин, и ведерная пачка молока, и подкопченная свиная голова! Этот мясной деликатес предоставил мясокомбинат «Санкт-Петербург». Такая же хрушка служила украшением витрины торгового павильона. Но долго пролежать ей не удалось, впрочем, как и всей остальной продукции МК «Санкт-Петербург».

### НАСТОЯЩАЯ ТУШЕНКА

Стратегический продукт, популярный особенно в летний период, был представлен на фестивале сразу двумя компаниями: ПО «Лужский консервный завод» и ООО «Консервпром».

Настоящим подарком для гостей фестиваля стала настоящая полевая кухня, специально доставленная из г. Луги. Лужский консервный завод всех желающих щедро угощал макаронами по-флотски, не забывая предлагать ветчины, паштеты и, конечно же, тушенку.

### МИСС «ВКУСНОГРАД» НА ПОДИУМЕ И ЗА ПРИЛАВКОМ

Победительница самого зрелищного конкурса фестиваля «Мисс Вкусноград» **Александра Ка-**

### МНЕНИЯ ПОКУПАТЕЛЕЙ:

**Галина Ерофеева с внуком Артемом:**

— Мы пришли прокатиться на качелях и совершенно случайно узнали, что в парке проходит такой замечательный праздник! Настоящий семейный, очень добрый, светлый и... вкусный! Больше бы таких фестивалей!

**Татьяна Цельковских с дочерью Юлей:**

— На «Вкуснограде» мы впервые, во впечатления самые лучшие! Столько всего интересного, дочка даже про карусели забыла. Очень хорошо, что ей в школе пригласительный билет сюда дали. В следующем году обязательно придем и друзей приведем!

**Ирина Овсянникова, постоянная читательница газеты «Петербургское качество»:**

— Сколько газету знаю, столько «Вкусноград» и посещаю. Нынешний фестиваль, конечно, отличается уже европейским уровнем: прекрасная организация, слаженность, легкость, царит праздничная атмосфера. Радует, что с каждым годом становится все больше и больше участников!

**Семья Калюжных (Андрей, Валентина, Дима):**

— Мы из Соснового Бора. Пользуясь возможностью, хотим сказать огромное спасибо нашим друзьям, убедившим приехать на фестиваль. Не пожалели об этом ни на минуту! Организаторы просто молодцы! Мы всех обошли, все попробовали, многое купили, получили заряд бодрости — отличный день для семейного отдыха!

**Щеева**, менеджер ООО «Спутник» (ТМ «Рыбный ряд»), стала королевой не только подиума фестиваля, но и центральной аллеи Приморского парка Победы. Очередь к палатке с логотипом «Рыбный ряд» была едва ли не самой длинной. Всем хотелось увидеть победительницу конкурса, да еще и вкусной рыбки отведать.

### ВОТ ЭТО ДА! В ПРОДАЖЕ — РЫБНАЯ КОЛБАСА

Рыбная колбаса из семги, форели и икры сельди от ЗАО «Балтийский берег» не оставила покупателей равнодушными. У рыбного шатра постоянно толпились народ, дегустировал, обсуждал, покупал.

«Мы полностью удовлетворены организацией праздника и объемами продаж, — подвела итог работы на «Вкуснограде» директор по развитию ЗАО «Балтийский берег» **Анна Шевелева**».

Главный технолог компании «АСТО» **Александр Бабуркин** отметил высокую покупательскую активность: «Приятно, что нас не только знают, но и любят. На ярмарке было распродано практически все. Самым ходовым товаром оказались красная икра и селедка».

### БРОСЬ СИГАРЕТУ — ПОЛУЧИ КОНФЕТУ!

С целью пропаганды отказа молодежи от курения на фестивале пачки сигарет обменивались на продукты здорового питания — батончики-мюсли от компании «ЛИНФАС». В финале фестиваля зрители увидели праздничный салют.

В этом году фестиваль «ВКУСНОГРАД» проводился при поддержке Комитета по молодежной политике и взаимодействию с общественными организациями, при информационной поддержке Комитета по образованию правительства Санкт-Петербурга, и Управления Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по г. Санкт-Петербургу.

**Подготовила Дарья ДЕДОВА**

## МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

## «ВКУСНОГРАД» накормит тушенкой рад!

## ВСЕГДА ПОД РУКОЙ

«Тушенка. Это так обыденно! Неужели ее еще кто-то ест, кроме туристов и дачников?» – спросят любители готовых пельменей.

Наш современный скоростной образ жизни порой не оставляет времени на приготовление кулинарных изысков.

Иногда нас выручают полуфабрикаты – те же пельмени, но и их нужно готовить. И когда совсем нет времени, на помощь приходят мясные консервы. Тушенка выручает нас в самых различных ситуациях, когда нет возможности не только готовить еду, но даже ее разогреть. Настоящая тушенка и голод утолит, и доставит истинное удовольствие своими вкусовыми качествами.

## ТОТ САМЫЙ ВКУС

Настоящая тушенка должна готовиться из мяса, причем хорошего мяса. Так было в достопамятные советские времена. Однако сегодня на прилавке качественной продукции днем с огнем не сыскать. Да и с терминами полная неразбериха. Если на банке написано «Тушенка», то это – продукция по ТУ, как правило, с наличием сухожилий, фрагментов кровеносных сосудов, соевого белка. ГОСТ предполагает правильное название: «Говядина тушеная» или «Свинина тушеная».

Иной раз стоишь перед витриной, забитой самыми разнообразными мясными консервами, и не знаешь, что же выбрать: этикетки все такие красочные, практически на всех крупным шрифтом красуется «ГОСТ», а когда дома вскроешь банку – одно разочарование и воспоминание о зря потраченных деньгах.

Тем, кто пришел на фестиваль «ВКУСНОГРАД», повезло. Даже сомневающиеся скептически пробовали содержимое банок мясных консервов от питерской



В числе постоянных участников фестиваля продуктов питания «ВКУСНОГРАД», который в этом году прошел на Крестовском острове, – петербургская мясоперерабатывающая компания «КОНСЕРВПРОМ». Многим покупателям она известна своими вкусными мясными консервами.

компания «Консервпром» и, округлив глаза от удивления, просили положить в фирменный пакетик от 2 до 10 банок. Многие уже были знакомы с продукцией предприятия и благодарили компанию за «по-настоящему вкусные консервы».

«Очень рада, что на фоне подозрительных мясных консервов есть консервы, производители которых строго следят за качеством! – говорит постоянная гостья фестиваля «ВКУСНОГРАД» Оксана Щербина. Я их тушенку еще на прошлом фестивале заметила. С тех пор в «Пятерочке» только ее покупаю. Это именно тот вкус советской тушенки, который помню еще со школьных и студенческих туристских походов».

## «МЯСО КУР В СОБСТВЕННОМ СОКУ»

О том, какие блюда можно приготовить из обычных мясных консервов, можно написать целую кулинарную книгу. Найдется в ней место и для «Мяса кур в собственном соку», изготовленных компанией «Консервпром» по еще советскому ГОСТу.

Эта продукция, хорошо известная покупателям магазинов «Дикси», была представлена на фестивале «ВКУСНОГРАД» в связи с ее скорым появлением в магазинах «Перекресток» и гипермаркетах «Карусель». Судя



по отзывам потребителей, равнодушными она никого не оставила. Вот то, что довелось услышать:

**Ирина Васильевна Муравьева:** «По вкусу практически неотлично от домашней тушеной курицы. Я и раньше покупала консервы из курицы – ужасный фарш



с костями, а тут все аккуратными кусочками, приятно на стол подать. В домашних условиях так не потушишь – все мясо развалится. А главное, это не так уж и обременительно для бюджета пенсионеров, особенно если учитывать соотношение «цена-качество», которое в этом случае, я бы сказала, просто идеальное».

**Семья Ильиных:** «Мы тут у «Консервпрома» все перепробовали. Консервы – отменные! (муж Андрей). А курочка особенно по душе пришлась. Разогрел – и прямо как в ресторане (жена Анна). Да-да! Мама купила, чтобы уже сегодня курочку с рисом по-китайски приготовить. Но я и так, безо всего эту курочку съем (дочка Любочка)».

Подготовила Олеся ПЕТРЕНКО

## КОНДИТЕРСКИЙ РЫНОК



## Подарок должен быть оригинальным!

ЗАКАЗАВ НА ТОРЖЕСТВО КОНДИТЕРСКИЕ ЛАКОМСТВА В КОМПАНИИ «КАРАТ ПЛЮС», ВЫ, НЕСОМНЕННО, ОСТАНЕТЕСЬ В БОЛЬШОМ ПЛЮСЕ!

## СВАДЕБНЫЙ СТОЛ БЕЗ ТОРТА – ВСЕ РАВНО ЧТО СВАДЬБА БЕЗ НЕВЕСТЫ!

Свадьба – один из самых романтических и запоминающихся событий в жизни каждого человека. Жених и невеста всегда тщательно планируют день своего бракосочетания. Особенно пользуется успехом у молодоженов летний период.

По вполне понятному совпадению летом начинается горячая пора и у свадебных салонов,



агентств, у прокатчиков парадных авто и, конечно, на кондитерских фабриках.

Да-да, и удивляться здесь нечему. Ведь, как правило, гости свадебного торжества вспоминают, в каком платье была невеста, каков размер лимузина и то, какой торт украшал праздник любви.

## ДРЕВНЯЯ ТРАДИЦИЯ

Традиция свадебного ритуала, связанного с разрезанием торта женихом и невестой, насчитывает не одну тысячу лет. Еще в Библии сказано о дружбе, которая скрепляется преломлением хлеба. Именно хлеб был прапрапрадедом современного свадебного торта.

В средневековой Англии перед молодоженами возводилась сладкая башня из маленьких булочек. Целуясь над ней, молодожены «обрекали» себя на счастливую многодетную жизнь.

В 1660-х годах, во времена правления короля Чарльза II, один французский кондитер посетил Лондон и был поражен, насколько беспорядочно и неэстетично складывались английские свадебные пирамиды. Его стараниями бесформенная гора сдобы превратилась в изящный торт, получивший название крокембуш, который до сих пор пользуется популярностью.

И все-таки год от года мода на свадебные торты меняется. На все веяния чутко реагируют кондитеры компании «Карат Плюс». Поэтому, заказав главный атрибут свадебного стола профессионалам, вы можете быть уверены: ваше бракосочетание запомнится надолго.

Специалисты компании рады предложить собственные наработки, учесть ваши пожелания и даже воплотить в жизнь самые невероятные эскизы.

## СЛАДКИЕ МЕЧТЫ СБЫВАЮТСЯ

Лето – само по себе праздник, но наверняка на какой-то из солнечных дней придется детское торжество или день рождения любимого чада.

«Карат Плюс» готов сделать все возможное, чтобы мальчишки и девочки, а также их родители остались довольны.

Ноу-хау кондитеров – торты-раскраски. Это не только бесподобное лакомство, но и замечательный занимательный подарок для вашего малыша и его гостей. Пока юные художники будут с упоением раскрашивать лакомство цветными фруктовыми гелями (инструкция прилагается), у взрослых выдаться небольшая передышка.

Для ребят постарше вы можете заказать любимую игрушку в сладком исполнении или вкусно напомнить об увлечении футболом или музыкой, преподнеся в подарок торт в виде футбольного поля или рояля.

Виновник торжества может принять непосредственное участие в оформлении заказа. Несмотря на то что детской фантазии нет предела, кондитеры компании «Карат Плюс» профессионально и с удовольствием сделают сладкие детские мечты реальностью.

## И НЕ ЗАБУДЬТЕ ПОДАРИТЬ «ЗОЛОТОЙ МЕШОЧЕК»

Если вы отправляетесь на юбилей к друзьям или родственникам, можете не утруждать себя мыслями о достойном подарке. Главное вовремя оформить заказ праздничного торта в компании «Карат Плюс».

Сделать это очень просто: позвоните по многоканальному телефону диспетчерской службы: (812) 318-13-80 и узнайте адрес ближайшего центра, где можно оформить заказ. Приезжайте в магазин, обсудите с продавцом детали вашего заказа и оплатите его. Заберите ваш заказ в этом же магазине через три рабочих дня. По себе знаю, хождение по торговым центрам отнимет намного больше времени и сил, а также денег.

Мастера «Карат Плюс» рекомендуют заказывать классический торт «С днем рождения». Очаровательный цыпленок, только что выплывший из яйца, венчающий сложную конструкцию ла-



комства, не может не вызвать улыбку и оставить именинника равнодушным.

Хотите пожелать виновнику торжества финансового благополучия, но не можете подобрать правильные слова? Пусть за вас их скажет сладкий подарок – торт «Золотой мешочек». Клиенты «Карат Плюс» говорят, он действительно обладает магической силой притяжения денег. Что уж тогда говорить о торте «Волшебный!» С ним, похоже, все желания сбываются!

Ознакомьтесь с каталогом свадебных тортов на заказ вы можете на сайте компании [www.karatplus.ru](http://www.karatplus.ru).

За столом сладких заказов сидела Ирина ОСТРОВСКАЯ

Адреса фирменных магазинов ЗАО «КАРАТ ПЛЮС»:

1. Дальневосточный пр., д. 42,
3. Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
4. 1-я Красноармейская ул., д. 24
5. Среднеохтинский пр., д. 2А
6. Съезжинская ул., д. 22
7. пр. Художников, 26, к. 1А
8. ул. Авиаконструкторов, 11
9. Мучной пер., 7
9. Таллинское ш., 42,

НОВЫЙ МАГАЗИН

(в садовом гипермаркете «Зеленая страна»). Консультации по вопросам заказов тортов можно получить по тел. (812) 318-13-80

**БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ**

**Паштет лососевый**

**Сельдь филе-кусочки**

**Анчоус**

**Икра мойвы**

**Для тех, кто любит рыбу!**

**ПОПРОБУЙ!**

Посмотреть на волшебный «Вкусноград», раскинувшийся накануне Дня города в парковой зоне Крестовского острова, пришли тысячи петербуржцев.

## «ВКУСНОГРАД» — накормит весь город рад!

### МЯСНАЯ СТОЛИЦА

И было на что посмотреть! «Вкусноград» был разбит на двадцать четыре автономных округа, каждый из которых специализировался на выпуске качественных, вкусных и полезных продуктов питания.

Мороженое, ароматные блины, рыбные ряды... Каждый из гостей «Вкуснограда» выбирал, что ему по душе. Но оказалось, что наибольший интерес жители Северной столицы проявляли к мясным продуктам, среди которых особенно выделялась продукция **мясокомбината «Санкт-Петербург»**.

Многие находили путь к шатру предприятия... по запаху пряных копченостей, тонкому аромату ветчины, возбуждающему аппетит на стоящем колбасному духу. Ну и конечно, посетителей привлекали красочно оформленные холодильные витрины, ломившиеся от мясных деликатесов.

### ИМПЕРИЯ ВКУСА ОТ МК «САНКТ-ПЕТЕРБУРГ»

«Я много раз читала о продукции **мясокомбината «Санкт-Петербург»** в газете «Петербургское качество», — рассказывает гостя VI фестиваля здорового питания «Вкусноград» **Марианна Куликова**. — Признаться, слюнки текли, очень хотелось попробовать, но все никак «петербургская» колбаса на глаза не попадалась. Узнав, что мясокомбинат станет

участником фестиваля, я отложила все дела и приехала сюда знакомиться. Чему очень рада! Колбасы, грудинка, корейка — да, наверное, весь ассортимент выше всяких похвал. И цены не кусаются».

Дебютант фестиваля **мясокомбинат «Санкт-Петербург»** стал для многих настоящим открытием. Желающих попробовать продукцию предприятия было хоть отбавляй, и в бесплатной дегустации никому не было отказано. Практически каждый первый «колбасный сомелье» автоматически переводился в разряд покупателей мясокомбината.

«Сырокопченые колбасы просто бесподобные! — делилась впечатлениями **Нина Рябушкина**, приехавшая на «Вкусноград» вместе с внучкой Ольенькой. — Моя капризуля (показывает на внучку) вообще ничего не ест, ей бы конфеты, мороженое да пирожные. Еле уговорила колбаски попробовать. Как ей понравилось! Тут же стала просить домой купить. Ну как ребенку откажешь?»

Под занавес фестиваля в автономном колбасном округе **мясокомбината «Санкт-Петербург»** была распродана почти вся продукция. Но люди все равно подходили и задавали главный вопрос: «Где можно найти вашу колбасу?» Отвечаем: в сетях гипермаркетов «Лента», «О'Кей», «Ашан», «Магнит», «Призма», «Пловдив» и многих других.

Подготовила **Римма ВИКУЛИНА**

### ПОТРЕБИТЕЛЬСКАЯ КОРЗИНА



**Всеволод Вишневецкий**, главный редактор газеты «Петербургское качество», вручает диплом фестиваля **Ирине Пушкиной**.



## «Стандарты ISO – лучшее доказательство безопасности и качества выпускаемого масла», —

...СЧИТАЕТ ИРИНА ПУШКИНА, УПРАВЛЯЮЩАЯ КОМПАНИЕЙ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ФАСОВАННОГО МАСЛА «ВЕРСИЯ»

### РЕПУТАЦИЯ ОБЯЗЫВАЕТ

По данным Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу, после вступления в силу ФЗ № 294 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей», а также отмены с 15 февраля 2010 г. обязательной сертификации пищевых продуктов количество нарушений на предприятиях резко возросло.

Однако в Санкт-Петербурге работает целый ряд предприятий, которые заинтересованы в выпуске именно качественной продукции: репутация не позволяет снижать планку. Среди них — **ООО «Версия»**, компания по производству фасованного сливочного масла.

### СТАНДАРТЫ ИСО ПОМОГУТ

**Ирина ПУШКИНА** уверена, что каким бы честным и добросовестным ни был производитель, без четкой системы менеджмента качества, такой как, например, международный стандарт ISO 22000, сегодня уже не обойтись.

Только внедрение этого стандарта на практике гарантирует, что будут проанализированы все факторы (микробиологические, химические и физические), а также все риски, сопутствующие производству и реализации продукции.



Торговая марка «Русские традиции». Пожалуй, лучшее сливочное масло.

Комплекс контрольных мер обеспечивает безопасность сырья, готовой продукции, исключает попадание непредусмотренных добавок и компонентов. ISO позволяет оптимизировать технологический процесс, а значит, — в разы улучшить качественные показатели выпускаемого масла. Таким образом, внедрение на производстве ISO является лучшим доказательством действенности контроля качества и безопасности выпускаемой продукции.

Сегодня **ООО «Версия»** активно работает над оформлением необходимого пакета документов, подтверждающего право компании работать по ISO 22000. Работа по внедрению системы должна завершиться до конца этого года.

### «ПОЖАЛУЙ, ЛУЧШЕЕ СЛИВОЧНОЕ МАСЛО»

**Ирина Пушкина** надеется, что со временем прохождение сертификации по ISO станет обязательным условием для работы любого пищевого предприятия.

В своей работе компания опирается не только на международные стандарты, но и на мнения потребителей. Так, на VI Санкт-Петербургском фестивале продуктов питания «ВКУСНОГРАД-2010», который состоялся недавно на Крестовском острове, горожане смогли познакомиться с образцами продукции компании и дать им свою оценку.

Дегустация разных сортов масла, а также анкетирование, которое проводилось студентами Университета низкотемпературных и пищевых технологий, показала, что горожане считают масло компании «Версия» одним из лучших в Санкт-Петербурге.

Фестиваль «ВКУСНОГРАД», собравший под свои знамена ведущие предприятия пищевой промышленности, стал своеобразным общественным смотром качества в рамках конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга».

Итоги конкурса будут подведены уже в августе, и у продукции **ООО «Версия» (ТМ «Русские традиции»)** есть неплохие шансы стать одним из его лауреатов.

Подготовила **Нелли МЕЛЬНИК**

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Рыбные деликатесы  
второй свежестиБОЛЕЕ 70% РЫБНЫХ ДЕЛИКАТЕСОВ, ЗАКУПЛЕННЫХ В РОЗНИЧНЫХ  
ТОРГОВЫХ СЕТЯХ, НЕ ОТВЕЧАЛО ТРЕБОВАНИЯМ САНИТАРНЫХ НОРМОТКУДА «РАСТУТ НОГИ»  
У ДРОЖЖЕЙ И ПЛЕСЕНИ?

Диетологи в один голос твердят, что в рационе петербуржцев ощущается острая нехватка рыбных продуктов, в которых содержится кладезь необходимых человеческому организму микроэлементов и витаминов. Доказано, что регулярное употребление даров рек, морей и океанов оказывает положительное влияние на здоровье и продолжительность жизни населения.

Однако далеко не каждая горбуша, селедка или кальмар пойдут вам на пользу. Проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» совместно с ФГУ «Тест-С.-Петербург» независимая экспертиза образцов рыбной продукции в промышленной упаковке, полностью готовой к употреблению, показала, что более 70% исследованных образцов, представленных в розничной торговле, не соответствовали Санитарным нормам и правилам.

«КАЛЬМАР МАРИНОВАННЫЙ»  
С ПРИВКУСОМ ГОРЕЧИ

Среди немалого количества образцов рыбопродуктов, признанных специалистами недоброкачественными, выделяется ряд пресервов, произведенных во Владимирской обл.

Взять хотя бы пресервы «Кальмар маринованный в майонезе», в которых сотрудники испытательной лаборатории ФГУ «Тест-С.-Петербург» выявили привкус горечи и резинистую консистенцию, характерную для переваренного мяса кальмара!

Кроме того, количество дрожжей (КОЕ/г) в этом образце было превышено в 15 (!) раз от допустимых значений, плесени (КОЕ/г) – в 50. В довершение ко всему «Кальмар маринованный в майонезе» не соответствовал требованиям ГОСТ Р 51074-2003 (тре-

бования к маркировке) – информация на этикетке была едва читаемой.

Образец «Кеты слабосоленой, ломтики в масле» того же производителя был забракован по показателю «маркировка» – на упаковке отсутствовал термин «пресервы». Вкус рыбы опять же оказался с горечью, микробиологический показатель «дрожжи» превышен в 150 раз!!!

Неприятный запах, порочащий, не свойственный данному виду рыбы, оказался и у образца «Горбуша слабосоленая, филе-ломтики», также выпущенного под Владимиром. Общее число болезнетворных бактерий в образце было превышено в 9 раз, информация на этикетке читалась с трудом.

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ЭКОНОМИЛ...  
НА ОВОЦАХ

«Сельдь филе-кусочки в маринаде с овощами и пряностями» – значилось на трудночитаемой этикетке образца рыбного продукта, привезенного в наш город из г. Москвы. Но при исследовании сельди специалисты ФГУ «Тест-С.-Петербург» заявленных овощей не обнаружили вовсе, кроме, правда, мелких кусочков лука.

В другом образце пресервов «Сельдь филе-кусочки в маринаде с овощами и пряностями» того же изготовителя также отсутствовали овощи, а запах продукта был кисловатым, заливка – мутной, информация на этикетке – нечеткой и трудно читаемой.

Обескуражил специалистов и внешний вид пресервов «Килька балтийская в солевой заливке, с добавлением пряностей» того же изготовителя: консистенция мяса рыбы была дряблой, заливка мутной, с наличием отдельных чешуек и жира на поверхности. Сама килька была со сползшей кожицей, а некоторые экземпляры рыбы и вовсе с лопнувшим брюшком и выпадением внутренностей.

Микробиологические показатели балтийской кильки также оставляли желать лучшего: общее количество болезнетворных бактерий (КАМА-ФАНМ) превышено более чем в 2,5 раза, дрожжей – в 5 раз, плесени – в 29!

## ОСТОРОЖНО, НЕДОВЕС!

«Кета малосоленая, ломтики» от другого московского предприятия имела неприятный, не свойственный данной рыбе запах, консистенция продукции была мажущейся. Массовая доля белка была занижена, а показатель «КАМАФАНМ» (КОЕ/г) превышен в 3 раза. А до заявленной массы нетто – 120 граммов, – образец «Кеты малосоленой, ломтики» не дотянул 5,5 граммов.

В образце «Сельди филе-кусочки» в масляной заливке» (г. Смоленск) не доложили 16 граммов рыбы. Зато показатель «дрожжи» был превышен аж в 15 раз, «плесени» – в 20, общее количество болезнетворных бактерий – в 1,5 раза.

На этикетке другого образца из г. Москвы – «Семга норвежская филе-кусочек, подкопченная» – значится, что масса нетто составляет «не менее 291 г». На деле же в вакуумной упаковке лежал кусочек весом всего в 245 граммов!

В следующем образце «Коктейля из морепродуктов в маринаде с овощами» (Московская область) недовес составил 17 граммов – практически десятая часть от положенного веса.

На этикетке образца пресервов рыбных «Салака пряного посола» (Московская область) информация о массе нетто отсутствовала полностью, фактически салака весила 525 граммов. Не соответствовал образец и значениям нормативных документов по показателю «массовая доля составных частей».

По ГОСТу массовая доля рыбы должна составлять «не менее 75%», а массовая доля заливки – «не менее 10%». Данные испытаний показывают, что рыбы в «салаке» было всего 62,7%, а заливки – 37,3. Не обошлось и без превышения показателей «дрожжи» и «плесень». Превышение этих микробиологических показателей наряду с КАМАФАНМ было обнаружено у каждого третьего представителя участников экспертизы. Предупреждаем, что употребление такой «обогаченной» продукции может привести к расстройству здоровья у людей, особенно с ослабленным иммунитетом.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБНЫХ ПРЕСЕРВОВ

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

Наименование продукта	Семга слабосоленая филе-ломтики	Форель подкопченная филе-ломтики	Семга малосоленая филе-кусочек	Форель слабосоленая - набор рыбный к пиву	Семга слабосоленая «Мореслав»	Сельдь в горчичной заливке, филе-кусочек	Сельдь в горчичной заливке	Сельдь атлантическая филе-кусочки в масле	Семга холодного копчения, филе-кусочек	Набор к пиву из семги в вакуумной упаковке	Семга норвежская филе-кусочек, подкопченная
Производитель	ЗАО «Русское море», Московская обл.	ЗАО «Русское море», Московская обл.	ООО «Марина», Московская обл.	ОАО ПКП «Меридиан», Московская обл.	ООО «Ассоль», Московская обл.	ОАО ПКЛ «Меридиан», Москва	ОАО ПКП «Меридиан», Москва	ООО «Живое серебро», Калининградская обл.	ООО «Вичюная-Русь», Калининградская обл.	ООО «Ассоль», Московская обл.	ООО «Технолат», г. Калининград
Место закупки	«Карусель», ул. Марш. Блюхера, 41 А	«Ашан», Боровая ул., 47Б	«Карусель», ул. Марш. Блюхера, 41 А	«Карусель», ул. Марш. Блюхера, 41 А	«Дикси», ул. Замшина, 21	«Ашан», Боровая ул., 47Б	«Лента», наб. Обводного кан., 118А	«О'Кей», Пулковское ш., 17	«О'Кей», Пулковское ш., 17	«Дикси», Краснопольная ул., 125	«Метро», Пулковское ш., 23А
Цена, руб.	127-50	138-70	243-60	62-59	81-60	69-90	91-50	57-90	197-00	62-90	224-19
Масса нетто, норма/результат, г	не менее 114,6/119,8	не менее 114,6/121,0	не менее 241/247,0	не менее 191/198,9	не менее 147,8/148,0	430/430,5±0,5	430/430,5±0,5	400/400,5±0,5	не менее 291/289,2	не менее 191/189,0	не менее 291/245,0
Дата изготовления	26.03.2010	19.03.2010	15.03.2010	16.03.2010	29.03.2010	13.01.2010	13.03.2010	01.03.2010	28.02.2010	29.03.2010	19.03.2010
Срок годности	2 мес.	годен до 16.06.2010	1,5 мес.	30 суток	40 дней	3 мес.	не более 3 мес.	годен до 30.06.2010	2 мес.	годен до 28.04.2010	90 суток
Маркировка (ГОСТ Р 51074-2003, ГОСТ 11771-93)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Массовая доля белка, % Норма (этикетка)/результат	23,0/21,2±0,9	20,0/18,1±0,9	20,7/21,8±0,9	20,0/18,4±0,9	22,0/21,0±0,9	9,0/9,7±0,9	9,0/10,0±0,9	15,0/13,9±0,9	22,5/21,9±0,9	22,0/19,6±0,9	21,0/20,3±0,9
Массовая доля жира, % Норма (этикетка)/результат	13,0/14,2±0,7	19,0/19,2±0,7	14,8/15,6±0,7	23,0/30,4±0,7	13,0/17,4±0,7	7,5/9,4±0,7	7,5/9,0±0,7	32,0/30,4±1,4	12,5/13,8±0,7	13,0/15,4±0,7	17,0/18,8±0,7
Массовая доля поваренной соли, %	2,30±0,28	4,58±0,28	4,16±0,28	7,50±0,28	6,88±0,28	4,15±0,14	4,19±0,14	4,87±0,14	3,98±0,28	4,81±0,28	4,87±0,28
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную кислоту), %	-	-	-	-	-	0,88±0,07	0,23±0,07	0,27±0,07	-	-	-
Органолептические показатели	Внешний вид: поверхность рыбы чистая, без повреждений, естественной окраски, без загрязнений. Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы, без посторонних привкусов и запахов. Разделка: филе-ломтики. Консистенция: нежная, сочная.	Внешний вид: поверхность рыбы чистая, без повреждений, естественной окраски, без загрязнений. Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы с ароматом копчения, без посторонних привкусов и запахов. Разделка: филе-ломтики. Консистенция: нежная, сочная.	Внешний вид: поверхность рыбы чистая, без повреждений, естественной окраски, без загрязнений. Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы, без посторонних привкусов и запахов. Разделка: филе-кусочек. Консистенция: нежная, сочная.	Внешний вид: филе-кусочки рыбы без кожи, поверхность чистая. Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы, без посторонних привкусов и запахов. Разделка: филе-кусочки. Консистенция: нежная, сочная.	Внешний вид: поверхность рыбы чистая, без повреждений, естественной окраски, без загрязнений. Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы, без посторонних привкусов и запахов. Разделка: филе-ломтики. Консистенция: нежная, сочная.	Внешний вид: поверхность рыбы чистая, без повреждений, естественной окраски, без загрязнений. Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция: сочная. Состояние рыбы: филе-кусочки целые с ровными срезами. Состояние заливки: с расслоением по всему объему.	Внешний вид: поверхность рыбы покрыта горчичной заливкой, вкус и запах: свойственные соленой рыбе данного вида в горчичной заливке, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция: сочная. Состояние рыбы: филе-кусочки целые с ровными срезами, с незначительным количеством слипшихся кусочков. Состояние заливки: прозрачная. Порядок укладки: плашмя и поперечным срезом к доньку банки.	Внешний вид: поверхность рыбы покрыта маслом. Вкус и запах: свойственные соленой рыбе, без посторонних привкусов и запахов. Консистенция: филе-кусочки целые с незначительным количеством слипшихся кусочков. Состояние заливки: прозрачная. Порядок укладки: плашмя и поперечным срезом к доньку банки.	Внешний вид: поверхность рыбы чистая, без повреждений, естественной окраски, без загрязнений. Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы, без посторонних привкусов и запахов. Разделка: филе-кусочек с кожей. Консистенция: нежная, сочная.	Внешний вид: кусочки рыбы с кожей, с наличием чешуи. Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы, без посторонних привкусов и запахов. Разделка: кусочки рыбы с кожей. Консистенция: нежная, сочная.	Внешний вид: поверхность рыбы чистая, без повреждений, естественной окраски, без загрязнений. Вкус и запах: свойственные данному виду рыбы, без посторонних привкусов и запахов. Разделка: филе-кусочек с кожей. Консистенция: нежная, сочная.
Бактерии группы кишечной палочки, (в 0,01г продукта) Норма: не допускается	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Дрожжи, КОЕ / г Норма: не более 100	-	-	-	-	-	менее 10	менее 10	30	-	-	-
КАМАФАНМ, КОЕ/г Норма: не более 2,0x10 <sup>5</sup>	4,1x10 <sup>4</sup>	1x10 <sup>2</sup>	1,1x10 <sup>4</sup>	2,8x10 <sup>4</sup>	1,5x10 <sup>4</sup>	3x10 <sup>3</sup>	2,8x10 <sup>3</sup>	2x10 <sup>2</sup>	1x10 <sup>2</sup>	3,8x10 <sup>4</sup>	менее 1x10 <sup>2</sup>
S. Ауреус, 1,0г Норма: не допускается	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Плесени, КОЕ / г Норма: не более 10	-	-	-	-	-	менее 10	менее 10	10	-	-	-
Массовая доля бензойнооксида натрия, % Норма: не более 0,2	0,013±0,0001	0,014±0,001	не обнаружено	не обнаружено	0,026±0,002	0,057±0,004	0,014±0,01	0,017±0,0004	0,013±0,001	-	0,012±0,0004
Массовая доля сорбата калия, % Норма: не более 0,2	0,0061±0,0005	0,019±0,001	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружено	не обнаружен	не обнаружен	0,0013±0,003	0,010±0,001	-	0,0041±0,003
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует



# НОВИНКА

**МЕГА Био**

- это вкусное и полезное молоко и молочные коктейли для детей, обогащенные кальцием и микроэлементами, которые содержат все необходимые витамины и минеральные вещества для правильного роста и развития ребенка

ВЫРАБАТЫВАЕТСЯ ИЗ ОТБОРНОГО МОЛОКА ВЫСШЕГО КАЧЕСТВА

**МОЛОКО ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ**  
ДОШКОЛЬНОГО И ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА  
ОБОГАЩЕННОЕ КАЛЬЦИЕМ И МИКРОЭЛЕМЕНТАМИ

**Полезно**  
Мега-Молоко - это полноценный продукт, созданный самой природой. Он идеален для обогащения организма витаминами и микроэлементами

**Безопасно**  
Самая современная технология позволяет без использования консервантов хранить упакованное молоко до шести месяцев, сберегая при этом вкусовые и питательные свойства молока

**Удобно**  
Порционная упаковка 200 мл с трубочкой гигиенична и дает возможность ребенку самостоятельно выбрать место и время потребления молока, будь то в классе, во дворе или дома, во время завтрака, полдника, ужина

С БАНАНОМ  
С ШОКОЛАДОМ  
С КЛУБНИКОЙ  
С ВАНИЛЬЮ

МОЛОКО

Изготовитель  
**Лактис**

ООО ТД "Лактика", Великий Новгород, пр. А.Корсунова, 12б, т. (8162) 557-620, 557-605, 62-71-89.  
Представительство в Санкт-Петербурге:  
ул. Предпортовая, д. 3, т. (812) 495-64-20.  
www.lactis.ru

# 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

## ЛИДЕРЫ

## Марка, которой доверяют!

### ДЛЯ ГОСРЕЗЕРВА, И НЕ ТОЛЬКО

Предприятие работает на продовольственном рынке уже 45 лет. Покупатели на 100% доверяют ЛКЗ, прекрасно понимая, что это серьезная компания, которая дорожит своим именем и высокой лужской маркой качества. Недаром **Лужский консервный завод** традиционно является поставщиком российской армии и госрезерва.

На фестивале был проведен опрос специалистами интернет-каталога GoodsMatrix, который полностью подтвердил качество и вкус продукции. С результатами опроса можно ознакомиться на интернет-портале [www.goodsmatrix.ru](http://www.goodsmatrix.ru).



Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «ВКУСНОГРАД» знаком петербуржцам с 2005 года. Главная его цель — пропаганда идей здорового питания, активного образа жизни, привлечение внимания потребителей к продуктам питания гарантированного качества. Ежегодно в фестивале «ВКУСНОГРАД» принимают участие ведущие предприятия продовольственного комплекса региона. Одно из них — **ПО «ЛУЖСКИЙ КОНСЕРВНЫЙ ЗАВОД»**, лидер по производству консервированных продуктов Северо-Западного региона.

### ГВОЗДЬ ПРОГРАММЫ — ПОЛЕВАЯ КУХНЯ

«Решение принять участие в фестивале «Вкусноград» прежде всего было продиктовано уникальной возможностью напрямую пообщаться с потребителями, выяснить их вкусы и предпочтения, минуя посредников в лице торговых сетей, — говорит **председатель совета директоров ПО «Лужский консервный завод» Александр РАШКОВАН**. — Для нас не было самоцелью как можно больше продать. Главное — ближе познакомиться с горожан с нашей продукцией».

Презентация Лужского консервного завода на Крестовском острове (там проходил фестиваль в этом году) прошла с большим успехом. Объ-

ектом всеобщего внимания стала военная полевая кухня, щедро угощавшая гостей праздника традиционными армейскими блюдами: макаронами по-флотски и гречневой кашей с мясными консервами.

«Если в нашей армии так кормить будут, служба станет настоящим удовольствием», — гудела толпа, довольно причмокивая. Остальную продукцию можно было попробовать у дегустационной стойки, где и взрослые, и дети по достоинству оценили вкус паштетов, ветчины и джемов торговой марки «Северное лето».

Специалисты компании тщательно готовились к встрече со своими покупателями и даже разработали специальную анкету, чтобы узнать мнение горожан о своей продукции, ее вкусовых качествах.

### ПОТРЕБИТЕЛЬ СТАЛ ГРАМОТНЕЕ

«Мы искренне рады, что наш потребитель становится более грамотным, — говорят специалисты **ПО «Лужский консервный завод»**. — Конечно, это большая заслуга СМИ и газеты «Петербургское качество», в



частности. Петербуржцы стали чаще обращать внимание на информацию, вынесенную на этикетку.

Участие во «Вкуснограде» в очередной раз подтвердило, что наши мясные консервы хорошо знают и любят. Конечно, это результат многолетнего труда профессионалов-специалистов и тщательный контроль производства на каждом его этапе. Такой подход к организации производственного процесса служит гарантией высокого качества наших консервов, произведенных как по ГОСТу, так и по ТУ».

### «ЛУЖСКИЕ ПАШТЕТЫ — КАЧЕСТВА ПОРТРЕТЫ»

...так отозвалась о новинке предприятия **Мария Сергеевна Мишина**. По словам гостей фестиваля «Вкусноград», это те консервы, которые не переводятся в ее холодильнике: «Всегда покупаю впрок сразу несколько банок. Специальных условий хранения они не требуют, а срок годности этих мясных консервов составляет два года. Удобно!»



Оценили петербуржцы и лужские ветчины. Те, кто продегустировал эту продукцию впервые, отметили ее нежный вкус, тонкий аромат и эргономичность. Такая баночка, да еще и с ключом (для удобства открывания) незаменима в походах, дальних поездках и в случаях, когда неожиданно нагрянули гости. Бутерброды из лужской ветчины да с кусочком свежей зелени — пальчики оближешь!

На «Вкуснограде» побывала **Дарья ДЕДОВА**



СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**  
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!



## ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ

## КТО ОТВЕЧАЕТ ЗА ФАСОВКУ?

Часто на упаковке расфасованных пищевых продуктов, например крупы или сливочного масла, можно встретить информацию о том, каким предприятием продукт расфасован. При этом может быть указан регион происхождения, например «Новая Зеландия» (для сливочного масла), а слово «изготовитель» может отсутствовать вовсе. Некоторые изготовители фасованных пищевых продуктов сознательно называют себя на этикетке фасовщиками, а не изготовителями, пытаясь таким образом переложить ответственность за возможное низкое качество своего товара на поставщика сырья.

Однако согласно ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» изготовителем фасованных продуктов является именно то предприятие, которое его расфасовало, а в соответствии с Законом «О защите прав потребителей» фасовщики таких пищевых продуктов несут всю ответственность за безопасность и качество готового продукта.

РЫБА С ЗАЛИВКОЙ  
ИЛИ ЗАЛИВКА... С РЫБОЙ

Очень часто изготовители консервов, чтобы сэкономить, добавляют в банку заливки больше, чем того требует технология, и, наоборот, занижают количество полезного продукта. При этом фактическая масса нетто совпадает с заявленной. Как правило, большинство консервов изготавливаются по техническим условиям, а не по ГОСТам. А это значит, что изготовитель сегодня сам решает, сколько положить в банку продукта, а сколько жидкой части.

Но что обязан сделать изготовитель в обязательном порядке, так это указать номинальную массу нетто основного компонента. Если таковой на банке с зеленым горошком или рыбными консервами вы не найдете, воздержитесь от покупки.

Помните, что для продуктов, в которых основной компонент находится в жидкой среде (в сиропе, тузлуке, маринаде, рассоле, во фруктовом или овощном соке, в бульоне и другой), помимо общей номинальной массы нетто должна быть указана номинальная масса нетто основного компонента.

СОСТАВ ПРОДУКТА:  
ОТ БОЛЬШЕГО К МЕНЬШЕМУ

В составе пищевого продукта изготовитель обязан указать все входящие в него ингредиенты, за исключением продуктов, состоящих из одного ингредиента. Перед списком ингредиентов должен быть заголовок «Состав». Ингредиенты указываются в порядке уменьшения их массовой доли.

Например, состав молочных консервов «Молоко цельное сгущенное с сахаром», сделанных по ГОСТ 2903-78, должен выглядеть так: молоко коровье цельное, сахар. Если сперва указан сахар, а затем растительные жиры, значит, перед вами не традиционная сгущенка, а некий другой продукт, выпускаемый по техническим условиям.

Если пищевые продукты изготовлены с использованием добавок, то в составе они обязательно указываются. Их сегодня великое множество: антиокислители; вещества для обработки муки; вещества, препятствующие слеживанию и комкованию; вещества, способствующие сохранению окраски; влагоудерживающие агенты; глазирователи; желеобразователи; загустители; кислоты; консерванты; красители; наполнители; отвердители; пеногасители; пенообразователи; пропелленты; подсластители; разрыхлители; регуляторы; стабилизаторы; уплотнители; усилители вкуса и запаха; эмульгаторы; эмульгирующие соли.

После группового наименования добавки на этикетке указывают ее индекс согласно Международной цифровой системе (INS), или Европейской цифровой системе (E), или название пищевой добавки.

Для ароматизаторов должно быть указано: «натуральный», «идентичный натуральному» или «искусственный» в зависимости от того, какими они являются.

Информация о биологически активных добавках к пище, обладающих то-

О ЧЕМ ГОВОРИТ  
ЭТИКЕТКА?

**В прошлом номере «ПК» (№5 (226–227) мы начали цикл публикаций, задача которого рассказать потребителям о том, что должно быть указано на этикетках пищевых продуктов. Сегодня мы продолжаем знакомить читателей с обязательными требованиями, которые предъявляет к информации на продуктах питания государственный стандарт ГОСТ Р 51074–2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования».**



низирующим, гормоноподобным и влияющим на рост тканей организма человека действием, должна содержать сведения о противопоказаниях для применения при отдельных видах заболеваний, которые наносят на этикетку.

РЕКЛАМНЫЕ ЗАЯВЛЕНИЯ  
ДОЛЖНЫ БЫТЬ ПОДТВЕРЖДЕНЫ

Часто мы можем видеть на этикетке пищевых продуктов заявления изготовителей, обещающие чуть ли не лечебный эффект от их употребления. Как правило, эти рекламные фразы не имеют под собой реального основания.

Согласно законодательству любая информация о специальных питательных свойствах, лечебном, диетическом или профилактическом назначении продукта, наличии в нем биологически активных веществ, отсутствии вредных веществ или о других аналогичных характеристиках может быть нанесена на этикетку только при наличии у изготовителя документального подтверждения указанной информации.

Например, чтобы заявить о лечебном эффекте минеральной воды, изготовитель обязан провести протяженные во времени и дорогостоящие клинические испытания на волонтерах. Как правило, изготовители экономят средства и ограничиваются только физико-химическими испытаниями продукции. Но на основании протоколов испытаний, полученных в обычной аккредитованной лаборатории, выводов о лечебном эффекте делать никак нельзя.

## КАК РАСПОЗНАТЬ ГМО?

С 2005 г. изготовители обязаны проводить лабораторные исследования выпу-

скаемой продукции на наличие в них ГМО – генетически модифицированных организмов. Если в продукте содержание ГМО менее 0,9%, изготовитель может не указывать это на этикетке. Если содержание ГМО выше допустимого предела, информация об этом обязательна.

Информацию для потребителя о пищевых продуктах, полученных из генетически модифицированных источников или содержащих генетически модифицированные источники, наносят на этикетку в виде надписей: «генетически модифицированный...» (наименование продукта)...», или «... (наименование продукта)... получен на основе генетически модифицированных источников», или «... (наименование продукта)... содержит компоненты, полученные из генетически модифицированных источников».

Но даже, если вы видите на упаковке надпись «не содержит ГМО», это не означает, что ГМО там нет. В нашей стране лабораторным путем определяется не более 17 линий ГМО, тогда как в мире их насчитываются сотни.

Наука не стоит на месте и поэтому изобретает все новые и новые комбинации генов, направленные на защиту растений от насекомых и на повышение урожайности. Лабораторный контроль просто не в состоянии поспевать за прогрессом в сфере сельского хозяйства, поэтому российские надзорные органы, используя ограниченные возможности отечественной лабораторной базы не в состоянии отслеживать, а тем более блокировать доступ на российский рынок сельскохозяйственное сырье, полученное на основе новых ГМ-технологий.

Специалисты утверждают, что такие компоненты, как соя, крахмал и многие

другие, поступающие на российский рынок, сплошь получены из ГМ-источников. Достаточно сказать, что комбикорма, которыми питается отечественная птица и скот, приготовлены в т. ч. из импортного соевого шрота.

СОХРАНИТЬ НЕ МЕНЕЕ ВАЖНО,  
ЧЕМ ПРОИЗВЕСТИ

Важной информацией на этикетке являются условия хранения пищевого продукта, при которых изготовитель гарантирует потребителю сохранение всех потребительских свойств в пределах указанного срока годности.

Условия хранения могут быть разными: от пониженной температуры до определенных параметров влажности окружающего воздуха и светового режима. Для консервированных продуктов могут быть указаны условия хранения после вскрытия упаковки.

Потребителю необходимо быть внимательным при покупке скоропортящихся пищевых продуктов в предприятиях розничной торговли, особенно в летний период, когда температура воздуха на улице немногим отличается от температуры торгового зала.

Проверки органов государственного надзора показывают, что холодильные прилавки часто не выдерживают нагрузок и выводят из строя, что приводит к преждевременной порче пищевых продуктов.

Если в магазине вы почувствовали, что стакан сметаны или пакет молока на полке теплый, а срок годности еще не истек, лучше отказаться от покупки такого продукта: несоблюдение условий хранения может причинить вред вашему здоровью. Помните, что скоропортящиеся пищевые продукты должны храниться при  $t \pm 4 (\pm 2) ^\circ\text{C}$ .

СРОК ГОДНОСТИ  
ИЛИ СРОК ХРАНЕНИЯ

Напомним, что срок годности – это период, по истечению которого пищевой продукт считается непригодным для использования по назначению.

Срок годности пищевых продуктов исчисляются с даты изготовления. Срок годности устанавливает изготовитель пищевых продуктов с указанием условий хранения.

Если срок годности исчисляется часами, то указывают: «Годен в течение ... часов».

Так, мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка, бифштекс натуральный, лангет, антрекот, ромштекс, говядина, баранина, свинина духовая, эскалоп, шницель и др.) без панировки имеют срок годности 48 часов; салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц, с заправкой майонезом или соусом – 6 часов; торты и пирожные с заварным кремом – 18 часов; сметана, творог, ряженка – 72 часа.

Эти сроки годности указаны для пищевых продуктов, приготовленных без использования консервантов и специальной упаковки, увеличивающей сроки годности. Современные пищевые технологии позволяют значительно увеличивать сроки годности, предусмотренные санитарными правилами.

Помимо срока годности изготовитель может указать на упаковке срок хранения пищевых продуктов. Срок хранения – период, в течение которого пищевой продукт может предлагаться потребителю.

Также изготовитель по своему усмотрению может установить и срок реализации пищевого продукта с учетом периода его хранения и использования по назначению в домашних условиях.

Кирилл ОРЛОВ

**ПОДАРИТЕ СЕБЕ**

**ПРАЗДНИК ВКУСА**

Натуральные соки и нектары

Изготовитель **Лактис**

ООО ТД "Лактика", Великий Новгород, пр. А.Корсунова, 126, т. (8162) 557-620, 557-605, 62-71-89.  
Представительство в Санкт-Петербурге: ул. Предпортовая, д. 3, т. (812) 495-64-20, www.lactis.ru

**ПОПРОБУЙ!**

Голодание с жесткими диетами, как и большие физические нагрузки, — не для меня. Поэтому останавливаюсь на консультации специалиста-диетолога. В результате имею следующие наставления: плавание 3 раза в неделю по 30 минут и шестиразовое (!) питание в строго отведенное время. Соленое, сладкое и мучное полностью из рациона исключить, а вот кефир, как обязательный атрибут эффективной диеты, — добавить.

**ХУДЕЕМ ВМЕСТЕ с «Молочным источником»****ЕСЛИ КЕФИР, ТО «МОЛОЧНЫЙ ИСТОЧНИК»**

Признаюсь, кефир я недолюбливаю с детства — кислый, непонятной консистенции, он всегда выливался в раковину, пока мама не видит. И вот теперь добровольно обреч себя на «кефирные муки»? Диетолог, видя смятение на моем лице, поинтересовался, в чем дело, а узнав причину, посоветовал использовать продукцию компании «Ивмолокопродукт» торговой марки «Молочный источник».

...Нежный, очень мягкий и полезный кефир жирностью 1% пришелся по вкусу и полностью разрушил мои детские представления об этом кисломолочном напитке. А больше всего меня радовали результаты моего комплексного подхода в борьбе с лишними килограммами.

Вот диета, которой я придерживалась:

- 1 день** — 500 г 1% кефира «Молочный источник» и 400 г печеного картофеля без соли;
- 2 день** 500 г 1% кефира «Молочный источник» и 400 г обезжиренного творога;
- 3 день** 500 г кефира 1% «Молочный источник» и 400 г фруктов (любых, кроме бананов и винограда);
- 4 день** 500 г 1% кефира «Молочный ис-

точный» и 400 г куриных грудок отварных без соли;

**5 день** 500 г 1% кефира «Молочный источник» и 400 г фруктов;

**6 день** 1,5 л минеральной воды без газа;

**7 день** 500 г 1% кефира «Молочный источник» и 400 г фруктов.

**БИОЙОГУРТ «МОЛОЧНЫЙ ИСТОЧНИК»**

Не скрою, все это время мне очень хотелось сладкого. И я уже была готова пойти на «преступление» и съесть шоколадку, но меня выручил мой консультант. Диетолог порекомендовал биойогурт «Молочный источник» — не только вкусное, но и очень полезное лакомство.

Результат превзошел все ожидания — мало того что «Молочный источник» помог мне сбросить 3 кг, так еще и нормализовал микрофлору моего кишечника...

На радостях я даже купила себе новое платье, а всем своим подругам рекомендую только линейку молочных продуктов «Молочный источник». На себе проверила: польза и хорошее настроение гарантированы!

Дарья ДЕДОВА

**ГОТОВЫЕ БЛЮДА ОТ «ОКЕАН ТРК» —**

**Вкусно, как дома, сытно и быстро!**



- Полностью готовы к употреблению — только разогреть!
- охлаждены (без заморозки!)
- без консервантов!
- приготовлены из свежих овощей, круп и охлажденного мяса!
- большие порции, много мяса!

- ✓ На даче
- ✓ В поездке
- ✓ Дома
- ✓ В офисе

Сделано с заботой. Ваш



ООО «Океан ТРК», г. Санкт-Петербург, г. Пушкин, ш. Подбельского, д. 5. Тел. (812) 676-16-16

# Скажи контрафакту «НЕТ»!

ПРИБРЕТАЯ В МЕТРО И В ПОДЗЕМНЫХ ПЕРЕХОДАХ ПОСЛЕДНИЕ НОВИНКИ КИНОПРОКАТА ПО ДЕСЯТЬ ШТУК НА ДИСКЕ, БОЛЬШИНСТВО ИЗ НАС ПОНИМАЮТ, ЧТО ИМЕЮТ ДЕЛО С ПРОДУКЦИЕЙ НЕЛЕГАЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

**Многие, если и не знают, то догадываются, что производство и продажа контрафакта (от лат. *contrafactio* – подделка) – это правонарушение, суть которого составляет использование произведений науки, литературы и искусства, охраняемых авторским правом, без разрешения авторов или правообладателей или с нарушением условий договора об использовании таких произведений. К числу основных способов нарушения авторских прав относится незаконное копирование и распространение произведения. Получается, что, покупая очередной диск с пиратскими записями, мы закрываем глаза на самое настоящее преступление – ст. 146 УК РФ «Нарушение авторских и смежных прав», потворствуя тем самым присутствию контрафакта на рынке.**

## ЗАРУБЕЖНЫЙ ОПЫТ И РОССИЙСКАЯ ДЕЙСТВИТЕЛЬНОСТЬ

В России ответственность за производство и реализацию контрафактной продукции пока несут только производители и распространители. Как правило, дело заканчивается наложением штрафов, но можно и свободой заплатить – сроком до 6 лет.

В некоторых европейских странах, к примеру в Италии и Франции, административное наказание применяется и по отношению к покупателям контрафактной продукции. Штрафные санкции за такое правонарушение доходят до нескольких тысяч евро. При этом были прецеденты, когда туристов и граждан этих стран штрафовали за покупку на улице с рук дешевых поддельных сумок или солнцезащитных очков.

Фальсифицированная и контрафактная аудиовизуальная продукция стала обязательным атрибутом российского потребительского рынка в конце 90-х гг. прошлого века и создавала реальную угрозу экономической безопасности страны. Самыми крупными центрами контрафакта были признаны Москва и Санкт-Петербург.

## НАЙТИ И ОБЕЗВРЕДИТЬ

Для эффективной работы по противодействию контрафакту губернатором Санкт-Петербурга Валентиной Матвиенко было предложено создать постоянно действующий коллегиальный совещательный орган.

В результате постановлением правительства Санкт-Петербурга № 1029 был создан городской штаб при правительстве Санкт-Петербурга по вопросам противодействия производству (изготовлению) и реализации на территории Санкт-Петербурга контрафактной продукции. На него была возложена координа-

ция работы и согласование позиций исполнительных органов государственной власти Санкт-Петербурга, правоохранительных, налоговых и иных контролирующих органов и организаций по вопросам, касающимся борьбы с незаконным производством и реализацией контрафактной продукции.

Штаб занялся разработкой согласованной системы мер по предупреждению и пресечению производства (изготовления) и реализации контрафактной продукции на территории Северной столицы, направленной на защиту прав потребителей.

## ПЕРВЫЕ ШАГИ

В первую очередь в СПб ГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» был создан отдел экспертизы качества и оценки признаков контрафактности продукции. Были дополнительно введены должности 10 экспертов, которые прошли в Москве специальную подготовку по проведению экспертиз аудиовизуальной продукции.

Сегодня отдел проводит экспертизы по определению признаков контрафактности на основании определений об исследовании продукции, выданных прокуратурой, органами внутренних дел, федеральных и региональных контролирующими и надзорными органами, местными органами исполнительной власти.

Силами ГУВД Санкт-Петербурга и Ленинградской области постоянно проводятся широкомасштабные проверки в торговых сетях по продаже аудио- и видеопродукции.

Ежегодно оформляются сотни административных протоколов по ст. 7.12 КоАП РФ («Нарушение авторских и смежных прав, изобретательских и патентных прав») и по ст. 14.10 КоАП РФ («Незаконное использование товарного знака»). Выявляются преступления по ст. 146 УК РФ «Нарушение авторских и смеж-

ных прав», около 30% из которых направляются в суд.

## КАДРОВЫЕ ПРОБЛЕМЫ

Одной из главных проблем в борьбе с контрафактом остается острая нехватка экспертов по оценке подлинности программного обеспечения. Имеющихся в распоряжении городского штаба штатных специалистов явно не достаточно, чтобы проводить необходимый объем экспертиз в установленные сроки.

## СВОИ ПРАВА ЗАЩИЩАТЬ НЕ ЖЕЛАЮ

Даже изъяв из оборота миллион пиратских копий и доказав их нелегальное происхождение, милиция и прокуратура так и не смогут направить дело в суд, если не найдется правообладатель товарного знака. А ведь в большинстве случаев все упирается в нежелание правообладателей защищать свои права. Парадокс: но в ряде случаев благодаря «пиратам», они тиражируют свою популярность.

## МЕЖДУНАРОДНОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО

Опыт зарубежных стран, в частности Финляндии, в борьбе с контрафактом показателен: ввоз нелегальной продукции в страну Суоми пресекается практически на 99,9% силами одной таможни. На вопрос петербургских специалистов, как часто у них проводятся рейды по выявлению пиратской продукции, представители финской полиции выразили недоумение, зачем их вообще проводить, если у них и так все реализуется строго по закону.

Увы, до зарубежных показателей нам пока далеко. По разным данным, сегодня на российском рынке объем фальсифицированной и контрафактной продукции составляет около 60%, что в десятки раз превышает аналогичный показатель в развитых странах Западной Европы и США.



## ПРОГРАММА «АНТИКОНТРАФАКТ»

Сократить этот разрыв призвана специальная программа «Антиконтрафакт» по защите потребительского рынка Санкт-Петербурга от незаконного использования результатов интеллектуальной деятельности и противодействию обороту контрафактной, фальсифицированной и некачественной продукции. Разработанная городским штабом для реализации в 2010–2013 гг., сегодня она находится на рассмотрении в правительстве Санкт-Петербурга.

В программу «Антиконтрафакт» входит разработка комплексной системы защиты потребительского рынка от контрафакта, развитие кадрового потенциала, создание информационно-технической базы. Но главной остается просветительская работа по вопросам развития правосознания и культуры потребления в Санкт-Петербурге.

## СПРОС РОЖДАЕТ ПРЕДЛОЖЕНИЕ...

Мнение экспертов однозначно: контрафактная продукция будет присутствовать в нашей жизни до тех пор, пока потребитель не откажется от ее покупки. Проведенные социологические исследования показывают, что нелегальную аудиовизуальную продукцию считают возможным приобрести до 50% петербуржцев и жителей Ленинградской области. И 41% сразу идентифицирует легальность ее

происхождения, но редко отказываются от покупки...

При этом участвующие в специализированном опросе респонденты выразили готовность отказаться от приобретения контрафакта в случае, если цена лицензионной продукции станет приемлемой, а ее выбор столь же широким, как и в нелегальном секторе.

То, что цена контрафактной аудиовизуальной продукции порой на порядок ниже, чем у лицензионных аналогов, факт бесспорный. Но ведь необходимо понимать главное: чем ниже стоимость, тем хуже качество. А как говорил еще Бернард Шоу, мы не настолько богаты, чтобы покупать дешевые вещи.

Необходимо помнить: когда вы покупаете контрафактную продукцию, вы наносите ущерб не только себе, но и людям, чьи права нарушаются производителями контрафакта, а также государству, которое недополучает миллионы, а по некоторым подсчетам миллиарды, налоговых отчислений.

## БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!

**Если вам известна информация о том, где реализуется контрафактная продукция, сообщите об этом по телефону доверия Управления по борьбе с экономическими преступлениями: 573-31-76, а также в Информационный центр ГУВД: 573-30-54.**

**Дарья ДЕДОВА**

ЖКХ

## Тарифы урегулируют законами



**Премьер-министр Владимир ПУТИН 1 июня на встрече с руководством партии «Единая Россия» попросил депутатов ускорить принятие законов по регулированию цен на услуги ЖКХ, чтобы окончательно закрыть все лазейки для необоснованного раздувания цен.**

Правительство подготовило ряд законопроектов по ЖКХ, касающихся нормативов и стандартов коммунальных услуг, полномочий по регулированию тарифов. По словам премьера, речь идет о поправках в Жилищный кодекс, наделяющих регионы полномочиями по установлению нормативов потребления коммунальных услуг. Он уточнил, что законопроект уже внесен в Госдуму.

Второй законопроект, который находится в стадии разработки, касается закрепления за органами исполнительной власти регионов полномочий по регулированию тарифов на услуги ЖКХ с возможностью делегирования



этих полномочий только тем муниципалитетам, которые могут их качественно исполнять.

Кроме того, Владимир Путин заявил, что деятельность организаций, управляющих многоквартирными домами, должна быть прозрачной и подконтрольной гражданам и органам госвласти. «Люди должны иметь максимально полную информацию, на какие услуги ЖКХ идут деньги, за что они платят», — заявил премьер.

«Председатель правительства жестко высказал свою позицию о недопустимости роста тарифов. Предельный уровень должен быть не более 15 процентов. В ряде регионов он может быть 7, 10 процентов, и за эту работу будут отвечать субъекты РФ», — сообщил вице-спикер Госдумы Вячеслав Володин.

Между тем ситуация со значительным повышением тарифов (до 300 процентов в ряде регионов России), обошла наш город стороной. По информации Комитета по тарифам Санкт-Петербурга, суммарное изменение платы горожан за жилищные и коммунальные услуги с 1 января 2010 года по отношению к 31 декабря 2009 года по Санкт-Петербургу составило 11 процентов. Это на 10 процентов меньше, чем в 2009 году.

Стабильная и понятная ситуация с тарифами ЖКХ в Санкт-Петербурге — это результат совместной работы «Единой России» и руководства региона, уверен руководитель исполнительного комитета Санкт-Петербургского регионального отделения «Единой России» Дмитрий Юрьев.

Татьяна КАМЕНЩИКОВА

с пользой для здоровья

**галактика** Знаю по себе, утром в жару сложно заставить себя поесть, хочется пить и пить что-нибудь освежающее да еще заедать мороженым. Конечно, я понимаю, что так и ангину заработать можно, и углеводный обмен из-за обилия сахара нарушить. Но так уж устроен мой организм, что с утра кусок, то есть стандартный завтрак, в горло не лезет. Но вот неожиданно для себя в магазине я наткнулась на питьевой йогурт «БОЛЬШАЯ КРУЖКА» для завтрака. И теперь по утрам пью только его. Все проблемы с летним меню отпали сами собой!

## Напиток лета — йогурт «Большая кружка»

**УТОЛЯЕМ ЖАЖДУ С «БОЛЬШОЙ КРУЖКОЙ»**

Известно, что натуральные йогурты являются охлаждающими напитками по своей природе, и не важно, пьете вы его теплым или берете из холодильника. В любом случае питьевой йогурт «Большая Кружка» полностью восполнит нехватку жидкости за счет большого содержания в нем молочной кислоты. К тому же он очень быстро усваивается, а заодно помогает восстановить баланс микрофлоры кишечника. Диетологи советуют для утоления жажды выбирать кисломолочные напитки с небольшой жирностью. В питьевом йогурте «Большая Кружка» для завтрака всего 2% жирности, так что вам не придется беспокоиться о лишних калориях.

**ПРОВЕДИ СОЛНЕЧНЫЕ ДНИ СО ВКУСОМ И ПОЛЬЗОЙ!**

Йогурт «Большая Кружка» не только прекрасно утоляет жажду, но и служит отличным завтраком, полдником и даже легким ужином. А главное, питьевой йогурт «Большая Кружка» приносит неоспоримую пользу нашему организму. В первую очередь она обусловлена тем, что питьевой йогурт «Большая Кружка» приготовлен на основе натурального молока и живой йогуртовой закваски, которая благоприятно воздействует на процессы пищеварения.

А благодаря злакам в сочетании с фруктами (яблоко, ананас, чернослив и земляника), содержащимся в питьевом йогурте

«Большая Кружка», его регулярное потребление оказывает оздоравливающее действие на многие органы и ткани, улучшает состояние кожи и волос, повышает сопротивляемость инфекциям и жизненный тонус. Так что с питьевым йогуртом «Большая Кружка» для завтрака я летом не расстанусь и проведу солнечные дни со вкусом и пользой от «Большой Кружки»!

Свою кружку наполнила пользой  
Ольга ЗУЕВА



## Легкие сладости фигуре не помеха!

ЖЕНСКИЕ СЕКРЕТЫ

### ЛИШНИЕ КАЛОРИИ НАМ НИ К ЧЕМУ

Диетологи учат: есть нужно чаще, но пища не должна быть чрезмерно калорийной. К примеру, в 100-граммовом кусочке классического торта «Прага» — целых 362 килокалории, а это, считай, 1/5 всего дневного рациона. Ведь женщинам от 23 до 35 лет в день необходимо потреблять не более 2000 калорий. Я лично никогда не могла ограничиться лишь одним кусочком сладости. А мое любимое лакомство — «Корзиночка с сухофруктами» содержит в себе целых 424 калории.

### ДОВЕРЬТЕСЬ «НЕВСКИМ БЕРЕГАМ»

Свое решение извечной проблемы «как себя побаловать сладким и при этом не поправиться?» предлагают кондитеры Санкт-Петербургского комбината «Невские берега».

Специалисты предприятия разработали уникальные рецептуры сладких изысков, позволяющие сохранить всю полноту вкуса люби-

Как только на горизонте лето, многие женщины садятся на диету, зачастую отказывая себе не только в жирной пище, но и в сладостях. При этом отказ от пирожных и тортиков у многих вызывает настоящий стресс. Некоторые представительницы слабого пола доводят себя чуть ли не до нервного истощения. Любая диета становится невыносимой, а мечта о стройной фигуре перестает быть желанной.

мых лакомств, но при этом в разы уменьшить их калорийность.

Подлинное украшение кондитерской коллекции комбината «Невские берега» — пирожное «Творожное». Кто из нас, девочек, сможет устоять перед нежным белым бисквитом, воздушным, словно морская пена? А если он еще и пропитан ароматным конфитюром и творожным кремом — источником кальция, между прочим! И это еще не все! «Творожное» пирожное украшено фруктами в желе: тропическим киви, десертным персиком и спелой вишней. Венчает произведение сладкого искусства карамельный гель. Ммм... Сказка для гурмана! А самое главное, в нем совсем немного калорий — всего 242, а удовольствия — на всю тысячу!

### ЗНАКОМЬТЕСЬ, ТОРТ «ТВОРОЖНО-ПЕРСИКОВЫЙ»!

Забегу вперед — калорий в нем 240. Он также щедро украшен фруктами, прослоен творожным кремом и персиковым конфитюром. Я готова заменить этим лакомством и завтрак, и обед,



Торт «Творожно-персиковый»

а на ужин... съесть кусочек торта «Сметанник с клубничкой».

Торт «Сметанник с клубничкой» (0,9 кг) тоже из категории легких сладостей. Коржи домашнего бисквита прослоены сметанным кремом. Вкус торта выгодно подчеркивают миндальные орехи и, конечно же, свежая и сладкая клубника. О том, что мы с вами любим шоколад, кондитеры комбината «Невские берега» тоже не забыли, и украсили сметанник шоколадной глазурью. Все это удовольствие «весит» 287 ккал.



Торт «Йогуртовый»

### МАКСИМУМ СЛАДОСТИ — МИНИМУМ ВРЕДА ДИЕТЕ

Кусочек супернизкокалорийного торта «Йогуртовый» вишневый или клубничный, а также с другими всевозможными начинками поможет вам справиться даже с самой жесткой диетой. Белый бисквит, прослоенный легким йогуртовым кремом с разнообразными конфитюрами, украшен ягодами в желе. В 100 грамах сладости всего 205 (!) калорий.

Торт (0,9 кг) и пирожное (115 г) «Ягодный взрыв» — это настоящий фонтан вкуса и эмоций. Слои белого и домашнего бисквитов прослоены йогуртовым малиново-черничным кремом. Ярким кондитерским брошам из бусин смородины и брусники, покрытым желе и обсыпанным стружкой из белой глазури, позавидуют многие. Тем более когда узнают, сколько там калорий — всего 220!

Счет сладким калориям  
Дарья ДЕДОВА

### ЕЩЕ РАЗ О КАЛОРИЯХ

Калория — это единица энергии, которую несет в себе любой продукт. Под калорийностью пищи подразумевается то количество энергии, которое выделяется при ее расщеплении.

Белки, жиры и углеводы — основные источники энергии, необходимые для жизнедеятельности организма, имеют свое выражение

в калориях: в 1 грамме белков и углеводов содержится 4 калории, в 1 грамме жира (самом концентрированном источнике калорий, сильно влияющем на калорийность питания) — 9 калорий. Не сложно вычислить, что один килограмм жировых отложений содержит примерно 7700 калорий.



Пирожное «Творожное»