

В НОМЕРЕ:

3 ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



СКОЛЬКО ДОЛЖНО СТОИТЬ
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО?

6 ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

ПОТРЕБИТЕЛЬ
ПОДАЛ В СУД
НА ТУРФИРМУ «НЕВА»
И ВЫИГРАЛ ДЕЛО



6 ЗНАЙ СВОИ ПРАВА!



КАК ОБМЕНЯТЬ
ТОВАР
НАДЛЕЖАЩЕГО
КАЧЕСТВА?

7 ОСТОРОЖНО, ПОДДЕЛКА!



СУД ВЫНЕС
ПРИГОВОР
РЫБНЫМ
КОНСЕРВАМ

СПРЕДЫ:

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



стр. 11

МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН!

В торговой сети все чаще встречаются фальсифицированные пищевые продукты. По данным Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ», больше всего подделывают продукты дешевого сегмента, в т. ч. мясные и молочные консервы, колбасу, сливочное масло и спреды.

В НОМЕРЕ:

ОСЕННИЙ ХИТ
ОТ «НЕВСКИХ БЕРЕГОВ»

4

НОВЫЕ ВКУСЫ
ОТ «ШЕФ-ПОВАРА»

5

ВСТРЕЧАЙТЕ
«ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ»!

9

4 НОЯБРЯ ПРИГЛАШАЕМ ПЕТЕРБУРЖЦЕВ И ГОСТЕЙ ГОРОДА

НА ПРАЗДНИК, ПОСВЯЩЕННЫЙ

ДНЮ НАРОДНОГО ЕДИНСТВА

И ФЕСТИВАЛЬ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

ВКУСНОГРАД

Южно-Приморский парк, Парк аттракционов

(Петергофское ш., д. 27, ст. м. «Ленинский пр.»)

Ждём вас 4 ноября, начало в 12.00. Вход свободный.

ВСЬ ДЕНЬ ДЛЯ ВАС:

- концертно-развлекательная программа
- веселые конкурсы
- вкусные призы
- качественные продукты питания без торговой наценки



Генеральный информационный партнер
КАЧЕСТВО



При поддержке
Администрации Красносельского района Санкт-Петербурга,
депутата Законодательного собрания Санкт-Петербурга Е. С. Семёновой

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

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

Главный редактор –
Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты — Алиса Савельева,
Светлана Смирнова
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. 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 «Гипорыб-флот», профессор;

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

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

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

П. Б. Шелищ — председатель Союза потребителей России;

Н. В. Шлюпкина — 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@ya.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

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

Номер подписан к печати 13.10.2010
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-863/6

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

ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

Студенты хотят контролировать цены в столовых

Питерские студенты хотят контролировать цены на обеды в вузовских столовых. Организационную и правовую поддержку в этой работе окажет партия «Единая Россия» в рамках проекта «Народный контроль».

В рабочую группу вошли представители нескольких высших учебных учреждений. Среди них — студенты Санкт-Петербургского государственного университета информационных технологий, механики и оптики (СПбГУ ИТМО), Северо-Западной академии государственной службы, Балтийского государственного технического университета «Военмех», РГПУ им. Герцена, СПбГМА им. Мечникова.

Студенты договорились регулярно мониторить цены и меню в студенческих вузах. Как рассказал лидер петербургской «Молодой гвардии» **Алексей Цивилев**, «вопрос питания студентов — это вопрос национальной безопасности, ведь этим людям быть модернизаторами и инноваторами».

Между тем цены и качество блюд в студенческих столовых вызывает сегодня много нареканий. Тем более что многие высшие учебные заведения города расположены в местах, далеких от объектов общественного питания, и у студентов просто нет выбора, где перекусить. При этом цена комплексных обедов в некоторых вузах сравнилась уже со

стоимостью бизнес-ланча в кафе и ресторанах и достигает 180–200 руб. Для примера: студенческая стипендия в Петербургском госуниверситете 1100 руб.

По мнению членов рабочей группы, оптимальная цена комплексного обеда не должна превышать 150 рублей. За эти деньги помимо первого, второго и салата работники студенческих столовых должны обеспечить в блюдах оптимальное соотношение овощей и фруктов. Кроме того, студенческая еда, по мнению «Студенческого контроля», должна быть полезной, и ее нежелательно готовить из жирных сортов мяса и полуфабрикатов.

Студенты также заявили о своем намерении выйти с обращением к властям города отдавать помещения, находящиеся поблизости от вуза, целевым назначением под организацию недорогого общепита. Это составит конкуренцию студенческим столовым, а значит, поможет снизить стоимость блюд и повысить их качество.

Анастасия МОНАКОВА

ВОПРОС-ОТВЕТ

Налоговый вычет сэкономит семейный бюджет

«Я знаю, что имею право на возврат подоходного налога от суммы, потраченной на лечение, образование и покупку недвижимости. Подскажите, куда нужно обращаться?»

Павел Самохвалов, управляющий магазином.

ИТАК, 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 инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

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

Звоните: 8-911-121-00-66

СОЦИАЛЬНАЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

X5 ПОДАРИЛА ПЕТЕРБУРГСКИМ ШКОЛЬНИКАМ НОВЫЙ СТАДИОН



Александр Павлов



X5 Retail Group N.V., крупнейшая в России розничная компания по объемам продаж, выступила инвестором капитального ремонта школьного стадиона в Санкт-Петербурге, перечислив на эти цели 10 млн рублей.

Стадион, который открылся в конце сентября, расположен на пр. Художников, д. 9, корп. 3, лит. А, около государственного детского образовательного учреждения — Дворца детского (юношеского) творчества Выборгского района Санкт-Петербурга.

Общий размер спортивного сооружения составляет 120 x 80 метров. На стадионе предусмотрены две площадки для общефизической подготовки (в том числе площадки для тренажера «Переправа» и для оборудования «Полоса препятствий»), футбольное поле, а по

периметру стадиона организованы беговые дорожки.

На торжественном открытии нового стадиона присутствовал глава Выборгского района **Константин Шмелев**, который поблагодарил X5 Retail Group за создание спортивного объекта и высказал пожелание, что этот социально-инвестиционный проект X5 послужит хорошим примером для других компаний города.

Директор Северо-Западного филиала X5 Retail Group Александр Павлов:

«X5 Retail Group участвует во мно-

гих благотворительных и социальных проектах по всей России, в том числе и спортивных. Несколько лет наша компания являлась официальным спонсором сборной России по футболу. Кроме того, в компании есть свои футбольные команды, которые постоянно соревнуются между собой и участвуют в межкорпоративных турнирах. X5 Retail Group всегда выступала за здоровый образ жизни. Мы надеемся, что новый спортивный объект станет хорошим подарком для подрастающего поколения».

Алиса Мамонтова

ЧИТАТЕЛЬ-ГАЗЕТА

ЛЖЕИКРУ ПРОДАВАЛИ НА ВДНХ

Здравствуйте! Большое спасибо вашей газете за статью-предупреждение «Суррогат из альгината» (№ 4 от 16 апреля 2010 г.) о поддельной астраханской икре фирмы «ИнтерГолд».

У нас в г. Москве те же аферисты той же компании впаривают лжеикру покупателям. У представителя компании ООО «ИнтерГолд» купил икру, которая позиционировалась как осетровая икра по цене 5000 руб. за 550 г. Продавалась эта ложная икра на ВВЦ в г. Москве, метро ВДНХ. Там проходила с 7 по 10 октября 2010 г. ПРАВОСЛАВНАЯ выставка-ярмарка. Женщина демонстрировала «образцы» продукции. Попробовать давала настоящую черную икру, в банке же оказалась альгинатная имитация черной икры.

Я купил эту «икру» для большого родственника, у него онкология. Придя домой очутился: цвет у настоящей икры с сероватым блеском, а эта черного цвета, а икринки резиновые и не лопаются. Зашел в интернет и прозрел: многие жалуются на эту ложную икру. Это мошенничество чистой воды. Очень обидно, что на православных выставках, где много верующих-покупателей, торгуют мошенники.

Поехал обратно на выставку, потратил полдня в надежде вернуть деньги, но не тут-то было! Я обратился к организаторам выставки, чтобы мне вернули деньги за лжеастраханскую осетровую икру, но они пригрозили вызвать милицию. Организаторов интересует только сбор денег за аренду, а кто чем торгует, их мало волнует. Никакой проверки качества и подлинности товара на выставке нет. Такие ловкачи должны понести наказание, их место в тюрьме, а их никто не ловит. Если можете, опубликуйте мое письмо в вашей газете, чтобы больше людей знало об этих аферистах.

**С уважением к вам и вашей газете
Роман Леонидович, г. Москва**

ОСТОРОЖНО, СКИДКИ!

Здравствуйте! В статье «Эксперты забраковали рыбу «второй свежести» (2010 г.) упоминается упаковка с нарезкой кеты компании РОК. Хочу сообщить, что, по-видимому, именно эта рыба лежала на прилавках сети «Пятерочка» в мае-июле со скидкой. Скидка была именно от РОКА, так как информация о скидке была напечатана именно на упаковке, а не на ценнике. Стоила эта упаковка около 53 рублей. Я тоже купила эту упаковку. Отравлений не было, но рыба была неприятная на вкус и резинового качества. Жаль, что не прочитала данную статью ДО покупки. Спасибо за информацию.

С уважением, Виктория, Санкт-Петербург



ВТОРОЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ ФОРУМ БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВИЯ РОССИИ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ
27 ОКТЯБРЯ **29**
2010
ГОСТИНИЦА
«ПАРК Инн Пулковская»

МЕРОПРИЯТИЯ ФОРУМА
ПРОДОВОЛЬСТВИЯ РОССИИ: БЕЗОПАСНОСТЬ, КАЧЕСТВО
МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
ЭкспоПродБезопасность
ЭКСПОЗИЦИОННЫЙ РАЗДЕЛ ФОРУМА



ИСПОЛНИТЕЛЬНАЯ ДИРЕКЦИЯ ФОРУМА:
ТЕЛ./ФАКС: (812) 598-38-03
E-MAIL: EXPORPROD@SVEL.SPB.RU, NVTOR@YANDEX.RU

КРУГЛЫЕ СТОЛЫ
СЕМИНАРЫ – ПРЕЗЕНТАЦИИ

WWW.SAFETYPROD.RU

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

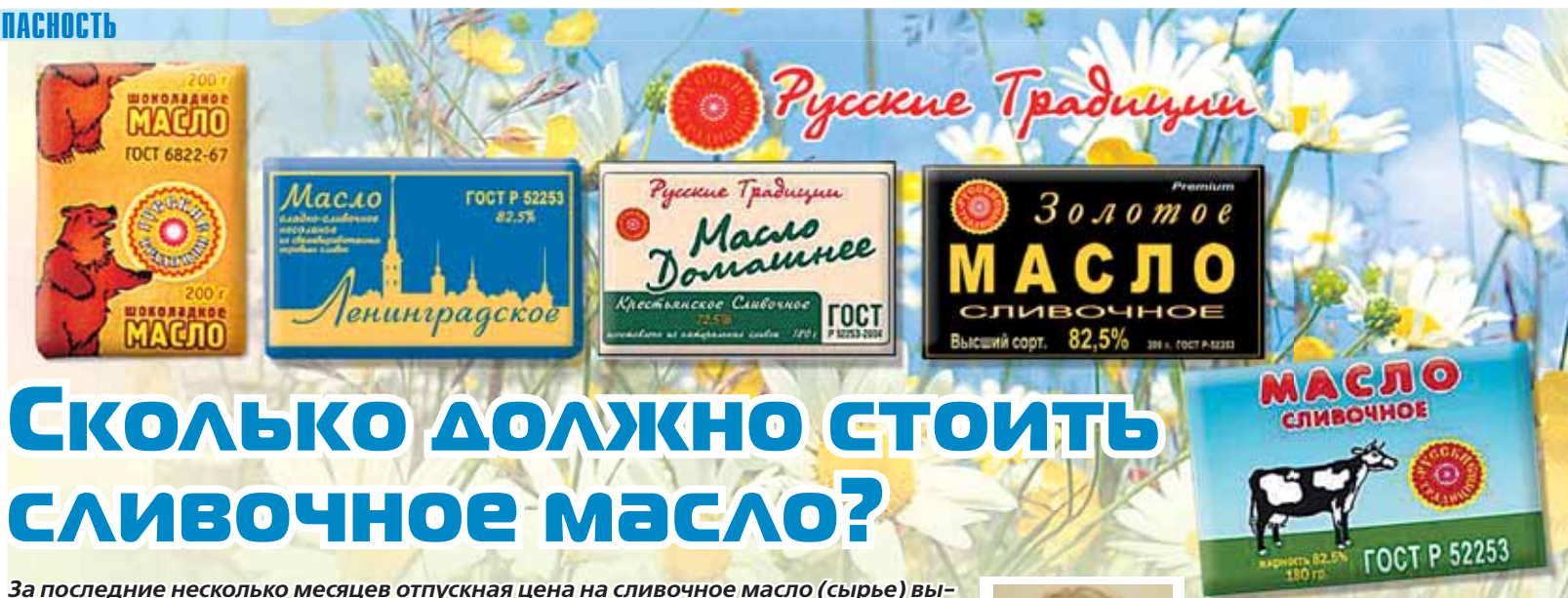
РОСТ ЦЕН —
ОБЪЕКТИВНАЯ РЕАЛЬНОСТЬ

Аномально высокая температура, засуха, которая уже привела к подорожанию зерна в РФ, стала поводом для роста цен на молоко и мясо. «Засуха и высокая температура влияют на продуктивность молочного стада и создают предпосылки для роста себестоимости производства молока», — заявил глава Национального союза производителей молока Андрей Даниленко. При температуре выше 30 градусов и при нехватке зеленых кормов коровы доятся на 10–15% меньше, чем это происходит при благоприятных условиях.

Большинство молокопроизводящих регионов столкнулись с засухой в период заготовки кормов, а это значит, что кормов не будет хватать и их придется завозить из других регионов, что обойдется дороже. Всего чрезвычайная ситуация в связи с засухой на сегодняшний день объявлена в 23 регионах страны.

«Рост цен на рынке молока неизбежен», — заявил глава Молочного союза Владимир Лабинов. При этом дополнительным фактором для повышения цен на молочную продукцию становится рост потребления молока, за которым не успевают производители. Так, в 1-м полугодии этого года потребление цельного молока в РФ увеличилось на 11%, а рост в молочном животноводстве составил всего лишь 1,8%.

Дефицита молочной продукции в стране не возникнет, и недостающее молоко Россия сможет импортировать. Растущий спрос и снижение продуктивности позволили летом этого года сохранить закупочные цены на сырое молоко на достаточно высоком, по сравнению с прошлым годом, уровне (в июне 11,38 руб. за литр по сравнению с 8,36 руб. в прошлом году). В данный момент отпускная цена на

СКОЛЬКО ДОЛЖНО СТОИТЬ
СЛИВОЧНОЕ МАСЛО?

За последние несколько месяцев отпускная цена на сливочное масло (сырье) выросла на 40%. В то же время на полках магазинов можно встретить пачки с надписью «масло» по подозрительно низким ценам. Если вы не верите в чудеса, такая цена должна вас насторожить: а масло ли это?

сырое молоко колеблется от 15 до 17 рублей за литр.

Но погодные условия в странах-импортерах сливочного масла в этом году складываются также не лучшим образом: на юге Новой Зеландии — наводнение, в Уругвае и Аргентине — необычайно холодная зима, что также приводит к росту цен.

В Финляндии летом Роспотребнадзором были закрыты для поставки продукции в Россию 23 молочных предприятия, в том числе 6 заводов «ВАЛИО».

ПОЛНАЯ ЗАВИСИМОСТЬ
ОТ ИМПОРТА

Самым крупным импортером сливочного масла для России всегда была Беларусь. Однако сегодня объем закупок значительно сократился, так как цена на масло возросла с июня 2010 г. (и это в сезон «большого мо-

лока») по сегодняшний день на 40%. Качество белорусского масла ничуть не хуже импортных аналогов, а по вкусу значительно их превосходит, но случаи заражения белорусского масла кишечной палочкой — это реальность, с которой сталкиваются российские фансовщики постоянно. К сожалению, с октября повышаются таможенные пошлины на импорт сливочного масла, что, как вы понимаете, только усугубит ценовую кризис.

На этом фоне российские производители сливочного масла спекулятивно повышают цены до уровня белорусских ценников.

Также исторически сложилось, что в России выпускают в основном масло «Крестьянское» 72,5% жирности, что позволяет российским производителям продавать масло 82,5% жирности по максимально завышенным ценам. Как следствие, количество фальсифици-

рованного сливочного масла в магазинах нашего города растет с каждым днем.

ФОРМУЛА ЦЕНЫ

Давайте попробуем вместе вывести формулу, по которой можно выяснить, какое масло настоящее, а какое — нет. Основные показатели — это цена и фактический адрес производителя, то есть, если производитель не находится в СПб, то его продукция должна быть дороже местных аналогов, так как затраты на транспорт у него значительно выше, чем у местного производителя.

Далее — средняя закупочная стоимость масла сливочного 82,5% до момента гомогенизации (процедура приведения консистенции сырья к пластичной) — примерно 199 рублей



Ирина Пушкина

за 1 кг. А дальше все просто: 199 руб. делим на 5 и получаем 39 руб. 80 копеек. Это — цена пачки масла весом 200 г. К этой цене необходимо прибавить производственные затраты, стоимость упаковки, транспортные расходы, наценку производителя и торговой точки, таким образом, цена настоящего масла сливочного не может быть ниже 52 рублей.

Дорогие читатели «ПК», я призываю вас быть внимательными к собственному здоровью и ни в коем случае не отказываться от сливочного масла, так как оно необходимо и детям, и взрослым. В то же время будьте предельно бдительны при выборе на полке сливочного масла, берегите свои деньги и не тратьте их на фальшивки, даже если они вам предлагаются по «волшебной» цене.

Ирина ПУШКИНА,
управляющий ООО «ВЕРСИЯ»

ХЛЕБ — ВСЕМУ ГОЛОВА

Думаю, найдется не так много людей, которые смогут сказать, что не едят и не любят хлеб, поскольку последний все же является традиционным для россиян продуктом. Однако каждому из нас хотелось бы есть не только любимую еду, но и полезную. И сегодня такая возможность у нас имеется, потому что серия хлебов «Английский завтрак» — это три вида по-настоящему здорового и вкусного хлеба.

«В последнее время стрессы и экологическая обстановка усиливают давление на человека, — поясняет менеджер по проектам ОАО «Хлебный дом» Марина Омельченко, — поэтому мы задумались над созданием такой рецептуры хлеба, которая бы соответствовала вызовам сегодняшнего дня».

Итак, какие же виды хлеба входят в серию «Английский завтрак»? Она включает в себя три вида хлеба: «Английский завтрак» с омега-3, «Английский завтрак» с алоэ вера и «Английский завтрак» Здоровый рацион. Таким образом, каждый покупатель может выбрать для себя именно тот хлеб, который более всего подходит именно ему.

В хлеб «Английский завтрак» с омега-3 добавлены очищенные и особым способом обработанные семена льна. А льняное семя, как мы помним, один из основных источников полиненасыщенных жирных кислот омега-3. Так, в 100 г хлеба «Английский завтрак» с омега-3 содержится 75% суточной нормы этих удивительных жирных кислот. О пользе омега-3 сегодня знают много: они снижают уровень «плохого» холе-



Здоровый хлеб в каждый дом

На прошедшем в Санкт-Петербурге 11 сентября Празднике хлеба и молока компания «ХЛЕБНЫЙ ДОМ» представила горожанам новую линейку полезных хлебов «Английский завтрак», которые стали одними из самых популярных среди петербуржцев, пришедших на праздник.

стераина, нормализуют жировой обмен, положительно влияют на зрение, сердечно-сосудистую систему и, конечно, на работу мозга.

Хлеб «Английский завтрак» с добавлением алоэ вера содержит клетчатку и ферменты, которые положительно влияют на обмен веществ. Пищевые волокна улучшают работу кишечника, помогают выводить из организма токсичные вещества, кроме того, этот хлеб станет настоящим открытием для тех, кто исправно следит за своим весом. Алоэ вера — это источник более 20 полезных минералов и микроэлементов (кальций,

цинк, магний, селен). Причем, что немаловажно, большая часть полезных свойств алоэ вера сохраняется в процессе выпекания.

И, наконец, «Английский завтрак» Здоровый рацион — это хлеб с низким гликемическим индексом. Диетологи единодушно считают его самым полезным, потому что потребление продуктов с низким гликемическим индексом обеспечивает более длительное чувство насыщения за счет медленного всасывания углеводов и способствует улучшению обмена веществ.

Продукция здорового питания «Хлебного дома» поможет каждо-

му оставаться в прекрасной форме, не отказывая себе при этом во вкусовых изысках.

Надо отметить, что «Хлебный дом» уже не первый год занимается выпуском полезных сортов хлеба. Напомним, что в ассортименте хлебозавода представлены такие наименования, как «Бурже», «Кернброт», «Геркулес», диетическая булочка «Талия», «Тостовый хлеб с ржаными отрубями», «Хлеб кефирный», «Хлеб целебный» и т. д.

«Мы уже давно поняли, что здоровый хлеб очень востребован рынком, потребители спрашивают именно такой хлеб, — говорит Марина

Омельченко. Именно этот фактор стал решающим при создании новой хлебной серии «Английский завтрак».

Сегодня «Хлебный дом» проводит тестовые продажи «Английского завтрака» в магазинах города, которые с каждым днем увеличиваются, даже несмотря на то что стоимость хлеба выше средней и составляет порядка 40 рублей. Тем не менее это, наверное, лучший показатель востребованности здоровых продуктов питания среди петербуржцев.

По словам сотрудников «Хлебного дома», в ближайшее время они планируют увеличить количество новинок с зерновыми добавками, поскольку такой хлеб наиболее полезен для укрепления иммунитета и поддержания нормальной жизнедеятельности человека.

Карина БЕЛУСОВА

МОРЕПРОДУКТЫ



Осень богата различными фруктами и овощами, которые помогают нашему организму получать необходимые витамины и минералы. Однако не стоит забывать о том, что ряд необходимых веществ мы можем получить только из морепродуктов, особенно из морской капусты.

Салат из морской капусты — изысканно, полезно и очень вкусно!

Лечебное действие этой замечательной водоросли обусловлено в первую очередь наличием в ней органических соединений йода, который улучшает ассимиляцию белка, усвоение фосфора, кальция и железа, активирует ряд ферментов. Под влиянием йода уменьшается вязкость крови, понижается тонус сосудов и артериальное давление.

Еще в древнем Китае водорослями успешно лечили заболевания щитовидной железы. Так было открыто ведущее значение йода в процессе обмена веществ. Кстати, именно китайцы первыми стали употреблять морскую капусту. В Поднебесной даже существовал закон, обязывавший граждан употреблять ее ежедневно. Именно с тех незапамятных пор ученые и медики осваивают целебные свойства морских глубин. Однако многие потребители все еще относятся к блюдам из морской капусты настороженно. И совершенно напрасно!

Одним из самых известных изготовителей пресервов из морской капусты в Санкт-Петербурге является рыбоперерабатывающая компания ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

Ассортимент настолько широк, что может порадовать самого взыскательного потребителя. Из морской капусты предприятие выпускает салаты с добавлением различных овощей — «Витаминный» и «Находка», с добавлением рыбы и мяса сурими — «Лососевый» и «Крабовый». Отлично подчеркивают вкус морской капусты грибы или кальмары, добавленные в салат.



Как же правильно выбрать салат из морской капусты? Во-первых, обратите внимание в магазине, не вздута ли крышка банки. Вздутие является признаком некачественного продукта. Во-вторых, проверьте дату изготовления и сроки хранения, указанные на упаковке. Далее посмотрите на соотношение самой морской капусты и заливки (или соуса). В банке должно быть не менее 70% капусты. Производитель обязан указывать количество составных частей на этикетке.

Еще не открыв банку, вы можете определить, из какого сырья был изготовлен продукт: капуста должна быть сочного темно-зеленого цвета. Если она имеет бурый оттенок — это означает, что при изготовлении была использована старая, несвежая морская капуста. Обязательно обратите внимание на цвет заливки — она должна быть прозрачной, без посторонних примесей или осадка. Если вы покупаете капусту в соусе, то он должен быть однородным, без расслоений.

Вкус настоящей морской капусты — кисломолочный, а сама капуста должна быть сочной, а не сухой. Поскольку большинство видов салатов из морской капусты выпускаются с добавлением различных ингредиентов, их количество в банке должно быть достаточным, чтобы подчеркнуть вкус маринованной капусты.

ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» желает вам приятного аппетита и богатырского здоровья!

Анна ШЕВЕЛОВА

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

КОНДИТЕРСКИЙ РЫНОК



Осенний хит от «Невских берегов»

Торт «Сливочная тянучка» кондитерского комбината «Невские берега» одержал победу в первом этапе конкурса «Сделано в Санкт-Петербурге». Символично, что кондитерские изделия с подобными названиями сегодня выпускаются и другими производителями. Однако именно продукция старейшего в нашем городе кондитерского предприятия, которому в этом году исполняется 55 лет, была признана самой качественной.

Нынешнее поколение уже вряд ли помнит вкус настоящей сливочной тянучки — удивительно нежных конфет, которые просто таяли во рту. Наши мамы покупали их по большим праздникам. Потом эти замечательные конфеты пропали с прилавков, их заменили «нежующиеся» заморские лакомства, которые ни в какое сравнение с настоящей сливочной тянучкой не шли.

Несколько лет назад на кондитерском комбинате «Невские берега» решили возродить давно забытый вкус этого лакомства, сделав оригинальный торт «Сливочная тянучка». В его составе — светлые бисквитные коржи, кремовая начинка с вареной сгущенкой, орехи. И хотя торт под таким названием производится кондитерами «Невских берегов» уже более трех лет, он по-прежнему пользуется



Торт «Каменистая дорога»

у петербуржцев большим спросом и занимает первые строчки хитов продаж. А сегодня торт «Сливочная тянучка», так же как и мини-пирожные «Ленинградский набор», является визитной карточкой «Невских берегов».

НА ЛЮБОЙ ВКУС, ЦВЕТ И КОШЕЛЕК

Стоит отметить, что с самого своего основания комбинат стал законодателем моды в выпуске классических тортов и пирожных. Продукция «Невских берегов» неоднократно становилась призером различных престижных российских и международных выставок и конкурсов. Однако, несмотря на богатую историю и традиции, предприятие не останавливается на достигнутом и продолжает развиваться. Сегодня, например, здесь уже производится 140 видов тортов и



Торт «Коляска»



Торт «Сливочная тянучка»

40 наименований пирожных. Каждый месяц комбинат разрабатывает более 15 видов новых изделий. Достаточно заглянуть в любой из фирменных магазинов предприятия, чтобы понять, что здесь выпускается продукция не только для праздников, но и для повседневного чаепития. Например, помимо классических традиционных бисквитно-кремовых тортов здесь производятся и так называемые дамские — более легкие и менее калорийные торты: йогуртовые, творожные, диетические, а также торты со сливками. Особой популярностью пользуется у сладкоежек и детских серия — яркие торты в форме веселых ежиков с грибочками, печеночек, божьих коровок.

Как рассказали на комбинате, сладкая коллекция «Невских берегов» включает и небольшие торты для семейного вечера или

на случай внезапно нагрянувших гостей, и шикарные праздничные торты с изысками для торжеств, и торты, выполненные по западным технологиям и рецептам, в подарок любителям нового и оригинального. Есть еще торты на заказ: в виде мобильного телефона, домика или автомобиля — для профессионалов нет ничего проще.

СПРОС РОЖДАЕТ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Этой осенью на комбинате «Невские берега» начат выпуск сразу нескольких новинок, которые наверняка будут оценены сладкоежками за их качество, вкус и оригинальность. Это торт «Каменистая дорога». Он сделан на основе классического американского рецепта — шоколадно-сдобный бисквит покрыт шоколадным ганашем и прослоен зефиром и сахарной помадкой. Украшением для него послужили дробленые грецкие орехи, меренги в шоколадной глазури и сливочный крем.

Обязательно стоит попробовать и торт «Виноградная ветка» — в его составе воздушный ореховый бисквит с семечками подсолнуха, пропитанный сметанным кремом, и клубничная начинка. Украшена «Виноградная ветка» пластинками из миндаля, ягодами винограда и цветами из розового шоколада. Также расширилась и линейка фигурных коллекционных кондитерских изделий. Теперь к ним прибавились такие торты, как «Бабочка», «Карета», «Мишутка», «Дракоша» и др.

Елизавета БЛАНДИНОВА



Торт «Виноградная ветка»



колбасы и мясные деликатесы



успей попробовать!

Новые вкусы от «Шеф-Повара»

Тонкий вкус куриного мяса с яркой ноткой чеснока и пикантным ароматом пряностей делает рулет желанным гостем на праздничном столе!



Толика хорошего алкоголя в хорошей колбасе, во-первых, подчёркивает натуральный вкус мяса, а во-вторых, прекрасно сочетается с пряностями: перцем, кардамоном, мускатным орехом.



Для приготовления ветчины мы берем нежное куриное мясо, выращенное в экологически чистых областях России. Отличное диетическое блюдо для взрослых и детей!



Паспас

150 г вареной колбасы «Докторская»
100 г шпика
1/2 кочана краснокочанной капусты
1 луковичка
80 г маринованных овощей-ассорти
1 ст. ложка винного уксуса
1 пучок зеленого лука
перец черный (молотый), соль – по вкусу

Капусту нарезать соломкой, лук – кольцами. Шпик обжарить и снять со сковороды. В жире, оставшемся от шпика, обжарить лук. Добавить капусту, посолить, поперчить и тушить (до мягкости капусты). Нарезать колбасу и маринованные овощи. Все перемешать, заправить уксусом и посыпать шпиком. Подавать с ломтиками черного хлеба.



Салат из салями с яйцом и фенхелем

100 г тонко нарезанной салями
2 мелко нарезанные головки фенхеля
1 измельченная ст. ложка лука
1 вареное яйцо
6-8 маслин
3 ст. ложки майонеза
несколько листиков салата и петрушки

Колбасу (отложив 2 кусочка), фенхель, лук, яйцо и маслины смешать с майонезом. Выложить тарелку листьями салата и положить на них смесь. Украсить свернутыми в трубочку кусочками колбасы и петрушкой.



www.shef-povar.com

ТУРИСТИЧЕСКИЕ УСЛУГИ

БОРЬБЫ ДО КОНЦА

Петербуржец и по совместительству председатель СПб общественной организации потребителей «Диалог» **Вадим Рыжков** в октябре 2008 года приобрел в турфирме «Нева» два авиабилета на направлении Санкт-Петербург — Бангкок — Санкт-Петербург. Когда Рыжков пришел получать билеты, то увидел, что дата вылета из Бангкока в Санкт-Петербург неверна: он планировал вернуться в Петербург в конце ноября, а турфирма «захотела», чтобы Рыжков вернулся в середине месяца. Деньги за билеты (порядка 80 тыс. руб.) уже были уплачены, и Рыжков обратился в «Неву» с претензией о возврате стоимости обратного перелета, но турфирма отказалась возвращать деньги. Вылетать из Бангкока в Санкт-Петербург Рыжкову и его жене пришлось самолетом другой авиакомпании.

По приезде Рыжков решил отстаивать свои права в суде. Однако первый суд и апелляция не принесли ему никаких результатов. В удовлетворении исковых требований было отказано.

Причина отказа заключалась в том, что, по мнению мирового судьи, истцом не был доказан факт ошибочного указания даты обратного вылета по вине ответчика. Также мировой судья указал на то, что Рыжковым был оформлен единый договор о перелете в обоих направлениях и, если он был не согласен с датой обратного вылета, то он мог отказаться от договора, сдать обратно эти билеты и оформить новые авиабилеты.

Тем не менее уже городской суд Санкт-Петербурга, внимательно изучив претензию Рыжкова и посчитав решения первой и апелляционной инстанции необоснованными, удовлетворил требования потребителя, поскольку любой гражданин в Рос-

Смелость — начало победы!

ПОТРЕБИТЕЛЬ ПОДАЛ ИСК К ТУРФИРМЕ «НЕВА» И ПОБЕДИЛ

До сих пор бытует мнение, что простой потребитель никогда не сможет отстаивать свои права в борьбе с компанией-гигантом. Сегодня мы попытаемся разрушить этот миф и рассказать, как можно победить несправедливость со стороны даже очень известной компании.

сии в соответствии с Воздушным кодексом РФ имеет полное право вернуть обратно купленные авиабилеты не менее чем 24 часа до вылета самолета и получить все ранее уплаченные деньги независимо от тарифов, скидок или специальных предложений, по которым они были куплены!

Так, согласно решению суда Рыжкову ЗАО «Турфирма «Нева» должна вернуть около 80 999 руб., включая неустойку в размере 33 631 руб. и компенсацию морального вреда в размере 10 000 руб. Также в доход государства с ЗАО «Турфирма «Нева» взыскан штраф в размере 40 500 руб., причем 50% суммы штрафа должно быть перечислено в пользу СПб ООП «Диалог», которая представляла в суде интересы Рыжкова.

ОДНАЖДЫ В ИНДОНЕЗИИ

Вы, наверное, скажете, что господину Рыжкову удалось добиться правды только потому, что он является председателем общественной организации, а простой гражданин вряд ли смог бы победить в суде такого туристического гиганта, как «Нева»? Но вот другой пример.

В декабре 2007 года гражданин В. приобрел у ЗАО «Турфирма «Нева» путевку на двоих в пятизвездочный отель на остров Бали. По приезде в отель супругов поджидало немало проблем: номер не тот, который был обещан; невыносимый шум из-за вне-

запно начавшегося в отеле ремонта и т. д. Через некоторое время супруги решили написать жалобу в адрес администрации отеля и принимающей стороны — фирмы «Бали вояж». В тот же день отель извинился перед супругами и пообещал выплатить компенсацию в размере \$200.

Однако по прибытии в Россию супруги предъявили претензию и турфирме «Нева». Сумма претензии составляла 15 тыс. руб. Супруги полагают, что ряд факторов («признавательное» письмо из отеля — неоспоримое доказательство предоставления услуги более низкого качества, чем предусмотрено договором, членство в клубе ЗАО «Фирма Нева» более пяти лет) позволят уладить конфликт с турфирмой в досудебном порядке, однако из «Невы» им пришел отказ. Тогда супруги при помощи юристов из Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» решили составить исковое заявление в суд.

Несмотря на серьезное сопротивление адвоката турфирмы в суде, которая уверяла, что не туристическая компания, а индонезийский отель является причиной всех бед, суд принял решение взыскать с турфирмы в пользу супругов В. денежную компенсацию, госпошлину, моральный вред в сумме 3000 руб. и штраф с ЗАО «Фирма Нева» на сумму более 6000 руб. Деньги небольшие, но справедливость все-таки восторжествовала!

ЛИКБЕЗ ДЛЯ ПОТРЕБИТЕЛЯ

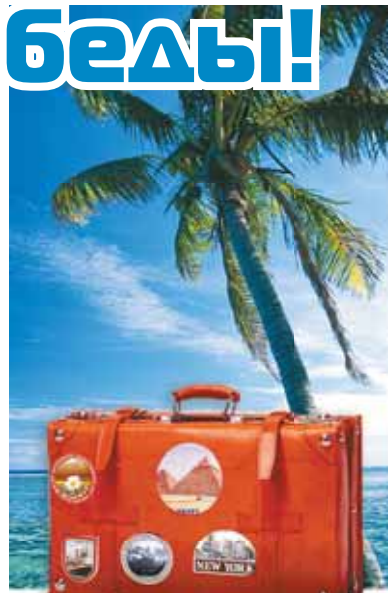
Итак, что же нужно сделать, если ваши права были нарушены?

— Первое — не бояться защищать свои права, — говорит **Вадим Рыжков**. — Очень часто многие крупные компании говорят, что у них тяжело выиграть суд, поскольку они располагают сильными юристами. Я, исходя из своей практики, убежден, что выиграть можно всегда, если, правда, закон на вашей стороне. В конце концов, можно и до Верховного суда дойти! — поясняет господин Рыжков.

Второе, когда вы столкнулись с нарушением ваших прав, необходимо быстро составить подробную письменную претензию в произвольной форме, в которой должны быть перечислены все нарушения. Копия претензии, которая останется у вас, должна быть обязательно подписана сотрудником компании, в которую вы ее подаете и заверена их печатью. Иначе она просто не будет иметь силы.

В претензии лучше всего указывать только одно требование, потому что, если в заявлении указано несколько требований, то компания может удовлетворить только то, которое будет для нее наиболее удобно. И лучше всего требовать расторжение договора, поскольку срок возврата денег по Закону «О защите прав потребителей» — самый минимальный, — замечает Рыжков.

Если в течение трех дней компания не возвращает вам деньги или отка-



зывает вам в ваших требованиях, вам прямая дорога в суд. Можно судиться самостоятельно, а можно обратиться за помощью к квалифицированному юристу. Если вы выиграете дело, затраты на юриста также можно взыскать с ответчика через суд в рамках одного процесса.

Необходимо помнить, что помимо компенсации за предоставление услуги более низкого качества, компенсация морального вреда Закон «О защите прав потребителей» также дает гражданину право требовать через суд взыскания с ответчика неустойки (пени) за нарушение сроков удовлетворения отдельных требований потребителя. Размер пени составляет от 1 до 3% от суммы заявленных потребителем требований за каждый день просрочки.

Так, что, уважаемые потребители, если ваши права нарушены, смелее в бой! Ведь, как говорил Плутарх, «смелость — начало победы».

Карина БЕЛОУСОВА

ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

КАК ВОСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ПРАВОМ НА ОБМЕН ТОВАРА НАДЛЕЖАЩЕГО КАЧЕСТВА?

Вопреки распространенному мнению о праве потребителя вернуть качественный, но не понравившийся товар и получить за него деньги, пункт 1 статьи 25 закона «О защите прав потребителей» дает потребителю лишь право обменять непродовольственный товар надлежащего качества на аналогичный товар у продавца, у которого этот товар был приобретен. И то, если указанный товар не подошел по форме, габаритам, фасону, расцветке, размеру или комплектации. В случае, если подходящего товара не окажется, у потребителя возникает право получить за товар деньги. Требование потребителя о возврате уплаченной за товар денежной суммы подлежит удовлетворению в течение трех дней со дня возврата товара.

Потребитель имеет право на обмен товара надлежащего качества в течение четырнадцати дней, не считая дня его покупки.

Обмен непродовольственного товара надлежащего качества проводится, если указанный товар не был в употреблении, сохранены его товарный вид, потребительские свойства, пломбы, фабричные ярлыки. А также имеется товарный чек или кассовый чек либо иной подтверждающий оплату указанного товара документ. Отсутствие у потребителя товарного или кассового чека либо иного подтверждающего оплату товара документа не лишает его возможности сослаться на свидетельские показания.

Перечень непродовольственных товаров надлежащего качества, не подлежащих возврату или обмену на аналогичный товар, утверждается Правительством РФ. На данный момент действует Перечень, утвержденный постановлением Правитель-

Покупатель, знай свои права!

В предыдущем номере «ПК» мы подробно рассказали, как грамотно составить и подать претензию продавцу, а также о том, что делать, если вам продали товар ненадлежащего качества. Сегодня мы поговорим о действиях потребителя при возврате товара надлежащего качества, а также дадим рекомендации по составлению и подаче искового заявления в суд.

ства РФ № 55 от 19 января 1998 г., в который входят следующие товары:

1. Товары для профилактики и лечения заболеваний в домашних условиях (предметы санитарии и гигиены из металла, резины, текстиля и других материалов, инструменты, приборы и аппаратура медицинские, средства гигиены полости рта, линзы очковые, предметы по уходу за детьми), лекарственные препараты;
2. Предметы личной гигиены (зубные щетки, расчески, заколки, бигуди для волос, парики, шиньоны и другие аналогичные товары);
3. Парфюмерно-косметические товары;
4. Текстильные товары (хлопчатобумажные, льняные, шелковые, шерстяные и синтетические ткани, товары из нетканых материалов типа тканей — ленты, тесьма, кружево и другие);
5. Кабельная продукция (провода, шнуры, кабели);
6. Строительные и отделочные материалы (например, линолеум, пленка, ковровые покрытия) и другие товары, отпускаемые на метраж;
7. Швейные и трикотажные изделия (изделия швейные и трикотажные бельевые, изделия чулочно-носочные);
8. Изделия и материалы, контактирующие с пищевыми продуктами, из полимерных материалов, в том числе для разового использования (посуда и принадлежности столовые и кухонные, емкости и упаковочные материалы для хранения и транспортирования пищевых продуктов);
9. Товары бытовой химии, пестициды и агрохимикаты;

10. Мебель бытовая (мебельные гарнитуры и комплекты);

11. Изделия из драгоценных металлов, с драгоценными камнями, из драгоценных металлов со вставками из полудрагоценных и синтетических камней, ограненные драгоценные камни;
12. Автомобили и мотовелотовары, прицепы и номерные агрегаты к ним; мобильные средства малой механизации сельскохозяйственных работ; прогулочные суда и иные плавсредства бытового назначения;
13. Технически сложные товары бытового назначения, на которые установлены гарантийные сроки (станки металлорежущие и деревообрабатывающие бытовые; электробытовые машины и приборы; бытовая радиоэлектронная аппаратура; бытовая вычислительная и множительная техника; фото- и киноаппаратура; телефонные аппараты и факсимильная аппаратура; электромузыкальные инструменты; игрушки электронные, бытовое газовое оборудование и устройства);
14. Гражданское оружие, основные части гражданского и служебного огнестрельного оружия, патроны к нему;
15. Животные и растения;
16. Непериодические издания (книги, брошюры, альбомы, картографические и нотные издания, листовые изоиздания, календари, буклеты, издания, воспроизведенные на технических носителях информации).

КАК ПОДАТЬ ИСК В СУД?

В соответствии со ст. 17 закона «О защите прав потребителей» истец, то есть потребитель, вправе по своему выбору

подать заявление в суд по месту нахождения организации, а если ответчиком является индивидуальный предприниматель, — его жительства; жительства или пребывания истца; заключения или исполнения договора.

Если иск к организации вытекает из деятельности ее филиала или представительства, он может быть предъявлен в суд по месту нахождения ее филиала или представительства. При этом, если цена иска составляет менее 100 тысяч рублей, то необходимо обращаться к мировому судье.

Дела, по которым цена иска составляет более 100 тысяч, рассматриваются в районных судах.

В исковом заявлении должно быть указано:

1. Наименование и адрес суда;
2. Наименование истца (истцом является потребитель) — фамилия, имя, отчество, его домашний адрес, номер телефона, а также наименование представителя и его адрес, если заявление подается представителем;
3. Наименование ответчика (продавца, изготовителя), его юридический адрес и номер телефона (если он известен потребителю);
4. В чем заключается нарушение либо угроза нарушения прав или законных интересов потребителя и его требования;
5. Обстоятельства, на которых потребитель основывает свое требование, и доказательства, подтверждающие эти обстоятельства;
6. Размер цены иска, если он подлежит оценке, а также расчет взыскиваемых или оспариваемых денежных сумм;

7. Сведения о соблюдении досудебного порядка обращения к ответчику, если это установлено федеральным законом или предусмотрено договором сторон (например, претензии, связанные с ненадлежащим качеством услуг связи или перевозкой пассажиров и грузов, а также на железнодорожном транспорте должны быть рассмотрены в досудебном порядке);

8. Перечень прилагаемых к заявлению документов.

К исковому заявлению прилагаются: его копии в соответствии с количеством ответчиков и третьих лиц; документ, подтверждающий уплату государственной пошлины (при цене иска менее 1 млн. руб. потребители от уплаты госпошлины освобождаются); доверенность или иной документ, удостоверяющие полномочия представителя истца; документы, подтверждающие обстоятельства, на которых истец основывает свои требования, копии этих документов для ответчиков и третьих лиц, если копии у них отсутствуют; доказательства, подтверждающие выполнение обязательного досудебного порядка урегулирования спора, если такой порядок предусмотрен федеральным законом или договором; расчет взыскиваемой или оспариваемой денежной суммы, подписанный истцом, его представителем, с копиями в соответствии с количеством ответчиков и третьих лиц.

В заявлении могут быть также указаны номера телефонов, факсов, адреса электронной почты истца, его представителя, ответчика, иные сведения, имеющие значение для рассмотрения и разрешения дела, а также изложены ходатайства истца. Подписанное исковое заявление с прилагаемыми документами доставляется в суд лично или отсылается по почте заказным письмом с уведомлением о вручении.

Анастасия МОИЛОВА

ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ

ХВАТИТ «КОШМАРИТЬ»
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ!

Это первое в этом году судебное решение, принятое судами Санкт-Петербурга, признавшее действия изготовителя пищевых продуктов противоправными в отношении неопределенного круга потребителей. В прошлом году таких судебных решений было шесть.

Сокращение количества подобных исков, удовлетворенных судом, в первую очередь вызвано продолжающейся политикой государства, ориентированной не на защиту прав граждан, а на разрушение системы надзора и контроля безопасности и качества пищевых продуктов. Делается это под предлогом защиты бизнеса от бюрократии.

Однако проводники этой политики почему-то упорно не хотят замечать, что многие изготовители товаров потребительского спроса, в том числе пищевых продуктов, оставленные без всякого контроля и надзора, восприняли упразднение административных барьеров как полную свободу от всех обязательных требований нормативных документов и ГОСТов. Масштабы фальсификации пищевых продуктов в последнее время стали настолько впечатляющими, что в пору на повестку дня выносить новый лозунг: «Хватит «кошмарить» потребителей!».

КУСКИ ТЕШИ С ПЛАВНИКАМИ

Руководствуясь этим лозунгом, а также постоянными, участвовавшими в последние годы жалобами горожан на неудовлетворительное качество рыбных консервов, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» с целью проверки качества продукции 23 июня 2009 г. закупила в розничной торговой сети 11 образцов рыбных консервов, выпускаемых по ГОСТу.

В числе прочих были закуплены в магазине «Квартал» семь банок консервов с маркировкой «Семга натуральная», ГОСТ 7452-97, дата выработки – 15.01.2009 г. Изготовителем продукции значилось ЗАО «Красносельский рыбокомбинат».

Все приобретенные консервы были направлены на исследование в испытательный центр ОАО «Гипрорыбфлот». Вопрос перед лабораторией была поставлен вполне конкретный: соответствуют ли образцы требованиям ГОСТов, которые указаны на этикетках.

В соответствии с протоколом испытаний № 15 от 02.07.09 и приложением к протоколам лабораторных испытаний № 13–22 от 02.07.09 образец «Семга натуральная», ГОСТ 7452-97 с датой выработки 15.01.09, изготовленный ЗАО «Красносельский рыбокомбинат», был признан не соответствующим ГОСТ 7452-97 сразу по нескольким показателям.

Вместо натуральной семги в зрелую сотрудинок лаборатории открылись куски теши с плавниками. Запах консервов был характерен для окислившейся рыбы, во время дегустации продукта ощущался неприятный посторонний привкус окислившегося жира, консистенция семги также не соответствовала требованиям ГОСТа.

Изучая банки с «семгой», специалисты зафиксировали избыточное количество бульона – более 50% от массы нетто! И это при том, что по ГОСТу масса жидкой части не должна превышать 25%.

В довершение ко всему в рыбе почти в три раза оказалась занижена массовая доля белка: вместо нормы 18 г (указано на этикетке) оказалось 7,5 г (на 100 г продукта). Ниже нормы оказалась и массовая доля жира: вместо нормы 21 г (указано на этикетке) оказалось 17,1 г (на 100 г продукта).

Но и это еще не все! ГОСТом 7452-97, который был указан на этикетке банки, вообще не предусмотрен выпуск консервов из семги! То есть, если изготовитель возмел желание закатывать эту рыбу в банки, ему нужно было для этого специально разработать технические условия. Но изготовитель, видимо, решил: зачем тратить на это деньги, когда можно под шумок и семгу закатывать. А то, что она не значится в сертификате, – так кто в этот документ теперь смотрит!

То, что сертификат на консервы «Семга натуральная» орган по сертификации не выдавал ЗАО «Красносельский рыбокомбинат», подтвердил и АНО «Центр испытаний и

СУД ВЫНЕС ПРИГОВОР
РЫБНЫМ КОНСЕРВАМ

4 октября 2010 г. Смольнинский районный суд Санкт-Петербурга удовлетворил иск Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» к ЗАО «Красносельский рыбокомбинат», признав действия изготовителя рыбных консервов противоправными в отношении неопределенного круга потребителей.



сертификации Тест-С.-Петербург». Директор АНО Нина Беникова сообщила, что сертификат соответствия РОССТУ.АЕ45.В52659 был выдан на следующие рыбные консервы: «Сайра тихоокеанская натуральная», «Горбуша натуральная», «Нерка натуральная», «Скумбрия натуральная», «Сельдь натуральная», «Тунец натуральный», «Кета натуральная». Семги, как видим, в этом списке нет, поскольку она не предусмотрена ГОСТом!

ПРИЗНАТЬ ДЕЙСТВИЯ
ПРОТИВОВАПРАВНЫМИ!

Получив протоколы испытаний, «Общественный контроль» направил информацию о забравке продукции изготовителю с предложением принять меры. Однако никакого ответа от ЗАО «Красносельский рыбокомбинат» не последовало. И тогда общественная организация в соответствии со ст. 45 Закона «О защите прав потребителей» вынуждена была обратиться в суд. К сожалению, закон «О защите прав потребителей» не предусматривает никакого наказания предпринимателю за производство и реализацию некачественной или фальсифицированной продукции.

Все, о чем могла просить суд общественная организация, – признать действия ЗАО «Красносельский рыбокомбинат» противоправными в отношении неопределенного круга потребителей и прекратить эти действия.

Действительно, допустив несоблюдение обязательных требований при производстве рыбных консервов, изготовитель нарушил ст. 10 Закона РФ от 07.02.92 № 2300-1 «О защите прав потребителей», согласно которой «изготовитель (исполнитель, продавец) обязан своевременно предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора; информация о товарах в обязательном порядке должна содержать наименование технического регламента или иное установленное законодательством Российской Федерации о техническом регулировании и свидетельствующее об обязательном подтверждении соответствия товара обозначение; сведения об основных потребительских свойствах товаров, а в отношении продуктов питания сведения о составе».

В суде ЗАО «Красносельский рыбокомбинат» не только отказался признать иски требования «Общественного контроля», но и заявил, что не является изготовителем этих консервов. «Не наша это продукция!» – утверждал генеральный директор комбината Вадим Науринский. Хотя с выводами лаборатории ОАО «Гипрорыбфлот», представители которой также выступили на процессе и дали исчерпывающие комментарии по существу дела, полностью согласился.

«В банке гадость какая-то, а не семга натуральная!» – к этому выводу единодушно пришли все участники процесса, когда прямо в зале суда была вскрыта одна из семи закупленных консервных банок. Рыжая жижа, ничего не имеющая общего с соком натуральной семги, плескавшаяся в банке, своим цветом и консистенцией напугала даже судью, а неопрятные куски теши с плавниками, оказавшиеся на дне банки после удаления заливки, не оставили и капли сомнения в том, что продукция фальсифицирована.

ФЕДОТ, ДА НЕ ТОТ?

Чтобы добиться справедливого и законного решения, «Общественному контролю» оставалось «всего ничего» – доказать, что банки, вопреки утверждению ответчика, не левые, а что ни на есть подлинные, вышедшие «из-под пера» именно ЗАО «Красносельский рыбокомбинат».

Задача эта оказалась действительно не из легких. Для установления всей цепочки движения фальсифицированной продукции «Общественному контролю» пришлось не только привлечь к процессу торговую сеть «Квартал», но и разыскать посредническую оптовую фирму, которая непосредственно поставила по накладным партии фальсифицированных рыбных консервов.

Основным документом, подтверждающим происхождение товара, стало удостоверение качества и безопасности рыбпродукции № 8 от 22.01.09, в котором фигурируют фамилии генерального директора ЗАО «Красносельский рыбокомбинат» В. Науринского и заведующей лабораторией предприятия Н. Бирюковой, а также печать рыбокомбината. Этот документ был представлен суду как торговой сетью, так и фирмой-посредником.

Тем не менее ответчик заявил, что удостоверение качества тоже левое, ведь, согласно накладной, консервы «Семга натуральная» попали в оптовое звено не от ЗАО «Красносельский рыбокомбинат», а от ООО «РПК «Красносельский». Судя по схожести названий, по всей видимости, это ООО – не что иное, как дочерняя торговая структура рыбокомбината. Однако Вадим Науринский в суде категорически заявил, что никакой связи между этими двумя структурами, в названии которых присутствует наименование «Красносельский», нет и быть не может!

Суд позволил себе в этом усомниться и предложил ЗАО «Красносельский рыбокомбинат» пригласить в суд представителей типографии, в которой комбинат печатает



свои этикетки. Однако от заявления такого ходатайства ответчик уклонился. Тогда суд сделал запрос в Москву, куда, по документам, в 2009 г. из Санкт-Петербурга спешно «переехало» ООО «РПК «Красносельский». Из столицы пришел ответ: такой организации не существует.

Как ни пытался генеральный директор ЗАО «Красносельский рыбокомбинат» доказать, что к «Семге натуральной» он не имеет никакого отношения, что какой-то подпольный цех сработал под его предприятием, суд сделал обратный вывод.

И правда, доводы ответчика о подделке его продукции выглядят просто несостоятельными. Даже если предположить, что какой-то мошенник решил выпустить левую партию консервов под маркой питерского предприятия, разве можно признать разумными его действия по ее реализации на территории Санкт-Петербурга, да еще через крупную и известную торговую сеть, дорожащую своей репутацией! Логичнее было бы отправить эту партию консервов в любой другой регион, где она бы пошла на ура и никто бы даже не догадался о ее левом происхождении.

Далее, имя ЗАО «Красносельский рыбокомбинат» при всем уважении к этому изготовителю не является достаточно известным среди потребителей города на Неве. Поэтому использовать именно это наименование при выпуске левой партии консервов бесперспективно. Куда выгоднее (с точки зрения предполагаемого мошенника, разумеется) было бы сработать, например, под «Пищевик» – известную и раскрученную питерскую торговую марку.

УРОК НЕ ПРОШЕЛ ДАРОМ

Вызывает недоумение и еще одно обстоятельство. За весь год судебного следствия Вадим Науринский, отстаивая в суде свою честь и честь предприятия, так и не принял ни малейшей попытки выяснить, откуда все-таки в сети «Квартал» могли появиться рыбные консервы «Семга натуральная» с этикеткой ЗАО «Красносельский рыбокомбинат».

Вся позиция генерального директора заключалась в одной фразе: «Это не наша продукция – и все тут!» Но позвольте, если вы действительно дорожите именем своего предприятия, если вы располагаете информацией о присутствии на рынке подделок под ЗАО «Красносельский рыбокомбинат», причиняющем предприятию вполне ощутимые экономические убытки, почему бы не принять меры к защите своего бизнеса, как это делают другие компании, страдающие от серого импорта или контрафактных товаров?

Отсутствие логики в позиции защиты, видимо, стало последним аргументом суда в пользу удовлетворения иска «Общественного контроля», впрочем, как и то обстоятельство, что по странному (или по вполне понятному) стечению обстоятельств после подачи иска (сентябрь 2009 г.) консервы «Семга натуральная» (ГОСТ 7452-97) под маркой ЗАО «Красносельский рыбокомбинат» больше в городе никто не видел.

И наверное, никогда больше не увидит. Ведь хочется надеяться, что такие уроки продолжительностью больше года не проходят даром!

Кирилл ОРЛОВ

НАУКА ПОБЕЖДАТЬ

В сорок пять «ЛУЖСКИЙ» с ягодкой опять!



Продукция ЛУЖСКОГО КОНСЕРВНОГО ЗАВОДА давно пользуется повышенным спросом у покупателей. Предприятие, которому в этом году исполнилось 45 лет, зарекомендовало себя как производитель качественной, полезной и вкусной продукции.

«ЛУЖСКОЕ» КАЧЕСТВО

В свой юбилейный год ЛКЗ продолжает держать высокую «Лужскую» марку качества. В этом году продукция предприятия — мясные консервы «Ветчина Лужская» и джем малиновый «Северное лето» — стала победителем конкурса «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» в номинации «Петербургское качество». Но это еще не все. Мясные консервы «Говядина тушеная» высшего сорта стали призером конкурса «Безопасный продукт».

Для участия в конкурсе «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» предприятие представило свои самые популярные изделия. Несмотря на то, что «Ветчина Лужская» еще новинка и появилась в продаже лишь в мае этого года, она уже завоевала сердца покупателей.

Сегодня на заводе выпускают более двадцати видов мясных консервов: говядину, свинину, конину тушеные, куру в собственном соку, ветчину и паштеты различных наименований.

«СЕВЕРНОЕ ЛЕТО» — КРУГЛЫЙ ГОД

Мясные консервы — далеко не весь ассортимент продукции, который выпускает предприятие. Наряду с ними здесь также производят плодово-ягодные джемы: абрикосовые, вишневые, апельсиновые, черносмородиновые и, конечно же, малиновые.

Весь ассортимент джемов под торговой маркой «Северное лето» любители сладостей могут найти в торговых сетях «Лента», «Prisma», «Ашан» и др. Кстати, информация для бережливых: в «Ленте» с 14 по 27 октября 2010 г. проходит акция по продаже всего ассортимента джемов «Северное лето», которые в этот период можно приобрести со скидкой. Как рассказали на предприятии, пойти на такой шаг было решено, чтобы в очередной раз порадовать своих покупателей.

Плодово-ягодную продукцию Лужского консервного завода широко используют известные производители пищевой промышленности. Например, «Хладокомбинат № 1» делает замечательное мороженое с фруктовыми наполнителями, «Вимбилль-Данн» изготавливает вкусные сырки с фруктово-ягодными начинками, «Каравай» выпекает шикарные пироги с ягодными и фруктовыми на-

чинками, «Карат Плюс» готовит свои восхитительные торты, также используя различные начинки от Лужского консервного завода.

ЛЮДЕЙ НАКОРМИЛИ И СЕБЯ ПОКАЗАЛИ

Напрямую пообщаться с представителями Лужского консервного завода и ближе познакомиться с продукцией предприятия смогли петербуржцы, посетившие фестиваль продуктов питания «Вкусноград», который прошел в начале сентября в Красносельском районе.



Вся продукция предприятия продавалась просто на ура, у палатки постоянно выстраивалась очередь, а гвоздем фестиваля стала гречневая каша с тушенкой и макароны по-флотски, приготовленные на полевой кухне настоящими солдатами, которых пригласил Лужский консервный завод.

По самым приблизительным подсчетам полевая кухня в этот день, накормила более тысячи человек.

4 ноября 2010 года состоится очередной фестиваль продуктов питания «Вкусноград», который пройдет на центральной площади Южно-Приморского парка Красносельского района. Все желающие смогут принять участие в конкурсах, продегустировать продукцию и приобрести ее по ценам производителя.

НОВЫЙ ДИЗАЙН — ПРОВЕРЕННОЕ КАЧЕСТВО

На днях разговорилась с Ликой, моей подружкой,

которая любит по осени с друзьями ходить в недельные походы. «С собой всегда берем мясные консервы, в основном Лужского консервного завода», — рассказала Лика. — Вот и на этот раз решили их купить. Подходя к полкам с мясной консервацией, обычно взглядом быстро нахожу нужные баночки. Но в этот раз мое внимание привлекла баночка с интересным дизайном этикетки. Взглянула, покрутила в руках и обнаружила, что это свинина тушеная от Лужского консервного завода. Новая этикетка мне очень понравилась. Купила консервы — и качеством я, как всегда, осталась довольна».

Как рассказали на Лужском консервном заводе, первой сменила фирменный стиль свинина тушеная. «Переодетые» банки уже можно увидеть на прилавках гипермаркета «Лента». Обновление дизайна скоро ожидает и другую продукцию ЛКЗ.

Елизавет БЛАНДИНОВА



ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК



Вас ждет вкусная «Золотая осень»!

Осень — это особое время года. Для кого-то это период завершения уборочной, а значит, и время подведения итогов. Для кого-то это сезон заготовки запасов на зиму. И всегда осенью на Руси проходили веселые гулянья и ярмарки, на которых можно было и других посмотреть и себя показать.

Вернуть добрую традицию и напомнить о прекрасном времени года решили на Великолукском мясокомбинате. Как рассказала заместитель генерального директора по маркетингу ОАО «Великолукский мясокомбинат» Юлия Кувшинова, один из первых таких праздников с 8 по 10 октября проходил в Калининском районе, около станции метро «Академическая».

Выступая на открытии «Золотой осени», глава муниципального образования «Академическое» Анатолий Дроздов поблагодарил жителей района за активное участие в жизни

Отметить последние солнечные дни уходящего бабьего лета народным гуляньем с песнями, танцами и дегустацией мясной продукции предложил горожанам ОАО «ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ». Начиная с 8 октября во всех районах города в выходные дни будут проходить семейные праздники «Золотая осень».

города и пожелал им хорошо провести время на празднике. Впрочем, в том, что петербуржцы получили уйму положительных эмоций, можно было убедиться в течение всех трех дней работы ярмарки.

Все это время на главной сцене, которая была установлена прямо возле метро, в режиме нон-стоп шло настоящее народное гулянье: пели и плясали артисты, ходили забавные клоуны — колбасные персонажи и раздавали гостям воздушные шарики. Звучала музыка, смех, шутки о сосисках и колбасках.

Колбасным изделиям были посвящены многочисленные викторины и конкурсы. Самые любознательные и дошлые гости праздника, сумевшие ответить на все вопросы и про-



демонстрировавшие лучшее знание продукции Великолукского мясокомбината, уносили домой съедобные призы и подарки.

Кто не получил награды, особенно не расстраивался. Ведь все желающие могли совершенно бесплатно попробовать продукцию предприятия на многочисленных дегустационных столиках. Угощали здесь от всей души, нарезая, как это и положено хлебосольным хозяевам, сосиски и колбасы большими щедрыми кусками.

А еще в этот день под открытым небом развернулась настоящая ярмарка, на которой был представлен практически весь ассортимент продукции, выпускаемой Великолукским мясокомбинатом, в том числе те колбасные изделия, которые недавно получили высокую оценку на продовольственной выставке в Москве.

• ВНИМАНИЕ, КОНКУРС! •

Напоминаем, что продолжается конкурс среди читателей газеты «Петербургское качество» на лучший рецепт блюда из сосисок и колбасок. Победители получат очень вкусные призы к новогоднему столу! Ждем ваши рецепты до 15 декабря 2010 г. по адресу: 190103, СПб, Рижский пр., 26, газета «Петербургское качество». Не забудьте оставить свои контакты!

Овощное рагу с колбасой

Сегодня мы предлагаем вашему вниманию рецепт второго блюда, который наверняка заинтересует практичных хозяек.

150 г вареной колбасы «Докторская», 1 морковь, 1 луковица, четверть кочана капусты, 2 столовые ложки рафинированного масла, 1 помидор, 2 дольки чеснока, 1 столовая ложка приправы, полстакана воды.

Нарежьте капусту соломкой, сырую морковь натрите на крупной терке, положите все в кастрюлю, налейте воды, посолите и поставьте тушить. Нарежьте колбасу соломкой, мелко порежьте лук и поджарьте на сковороде. Помидоры нарежьте кубиками, мелко порубите чеснок, все добавьте в сковороду с колбасой, перемешайте. Перед готовностью капусты добавьте содержимое сковороды, перемешайте и тушите 3 минуты.

Всего на ярмарке было представлено более 100 видов сосисок и колбас. Помимо уже полюбившихся петербуржцам таких изделий, как вареная колбаса «Докторская БИО», варено-копченая колбаса «Московская», сосиски «Молочные», «Бусинки», колбаски «Пиратские», здесь можно было попробовать и новинки.

Вся продукция Великолукского мясокомбината на этом семейном празднике была не только самой свежей и вкусной, но еще и недорогой. Ведь продавалась она по цене производителя.

Как рассказала Юлия Кувшинова, подобные ярмарки «Золотая осень» от Великолукского мясокомбината будут проводиться в нашем городе каждые выходные. На очереди — Фрунзенский, Адмиралтейский, Невский районы. «Этим шагом мы хотим по-

радовать поклонников нашей продукции и еще раз сказать им, что мы их любим. Надеемся, что нашими друзьями станут и те, кому впервые довелось попробовать продукцию нашего предприятия», — говорит она.

Светлана СМЕРНОВА



СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ВКУСНЫЕ ИСТОРИИ

Кто их не знает, кто их не вкушал? Ароматные, элегантно тонкие, сочные и манящие венские сосиски являются венцом череды проб и экспериментов человечества в производстве этого вида колбасных изделий.

Королева среди сосисок

Венская сосиска, королева сосисок, не обделена ни вниманием, ни регалиями. Она — единственная из этого вида продукции, у которой есть официальная дата рождения: 1805 год.

В том далеком году Йохан Георг Ланнер, мясник, родившийся в баварском местечке Гассельдорф, но волею судеб заброшенный в Вену, смешивает два фарша — свиной и говяжий — и набивает их в тонкую свиную кишку. Вновь рожденному шедевру Ланнер дает имя «франкфуртская сосиска». «Почему Франкфурт?» — спросите вы. Секрет прост — в этом городе Георг обучался на мясника перед тем, как приехать в Вену, и там, согласно легенде, очаровал известную и богатую баронессу, которая ссудила ему денег (целых 300 гульденов) на открытие небольшой мясной лавки.

Сосиска с оригинальным вкусом сразу полюбилась немцам. Новый продукт вызвал восторг у представителей самых разных слоев общества. Его начали покупать не только рядовые австрийцы, но и многие знаменитости. Так, известные композиторы Иоганн Штраус и Франц Шуберт признавались, что сосиска от Ланнера — их любимая еда. Однако название «франкфуртеры» прижилось

только в Австрии, а везде за ее пределами, в том числе и во Франкфурте-на-Майне, длинные тонкие сосиски стали именоваться «венскими». Сын знаменитого мастера пошел в отца и подарил Германии венскую сосиску в тесте *Wurstchen im Schlafrock* («сосиска в халате»).

С аккуратностью, присущей жителям Германии, зафиксирована точная дата рождения немецкого хот-дога — 1905 год. Сегодня мясной лавки Ланнера в Вене больше нет, но дело его по-прежнему процветает. В Гассельдорфе возведен двухметровый монумент, на котором прикреплена доска с подробной историей создания венской сосиски. Этот памятник был открыт в 1997 году, к 225-летию со дня рождения Ланнера-старшего.

Сегодня ежегодно в Германии производят 140 тысяч тонн сосисок и 50% из этого количества — венские! 70 тысяч тонн продукта — цифра почтения и любви к венской сосиске. Это только в Германии, а по всему миру? Рискнем предположить, что эта цифра в 2–3 раза больше!

Благодарим за помощь при подготовке материала компанию «Невская трапеза».



Натуральные соки и нектары "Дар"

подари себе праздник вкуса и ярких красок

ООО ТД "Лактис", 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

Изготовитель Лактис

Продукция сертифицирована

ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!

«Честный продукт» — настоящие мясные консервы

Один из крупнейших производителей мясных и овощных консервов — компания «РУСЬ» предлагает покупателям новую торговую марку мясных консервов «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ». Название говорит само за себя — этот продукт придется по вкусу всем любителям вкусно поесть.



НА ЗАМЕТКУ

В тушенке, сделанной в соответствии с ГОСТ, содержится не менее 59% мяса и жира. Причем, кусочки мяса должны быть не менее 30 г каждый и выглядеть единым большим куском, который при извлечении из банки не должен разваливаться. Аромат продукта должен быть естественным, свойственным аромату вареного мяса без присутствия посторонних запахов.

Мясные консервы, а попросту тушенка, всегда были на нашем столе. Наверняка многие вспоминают знакомый с детства вкус макарон и картошки, заправленных свиной или говяжьей тушенкой. Не удивительно, что этот продукт при каждом удобном случае закупался ящиками. И дело было не только в царившем в те годы дефиците. Просто мясные консервы хранятся длительное время, причем даже без холодильника, они значительно облегчают процесс приготовления пищи, к тому же тогда они были действительно вкусными — промышленный продукт мало чем отличался от приготовленного в домашних условиях.

Сейчас прилавки магазинов ломятся от мясных консервов. Однако покупатели иногда обходят их стороной. Одна из причин в том, что покупка порой напоминает лотерею. Вместо мяса внутри консервной банки можно обнаружить хрящи или фарш, а то и вовсе соевый бекон.

Вернуть былую репутацию любимому продукту решили в компании «Русь», которая уже более 8 лет занимается производством мясных и овощных консервов на собственном консервном заводе, расположенном в городе Старая Русса Новгородской области. Этот завод оснащен таким современным оборудованием, что совсем не удивительно, что сюда частенько заглядывают телевизионщики, когда им надо снять фильм или сюжет о современном высокотехнологичном производстве консервов.

Новые мясные консервы получили говорящее название — «Честный продукт». Потому что при производстве этих мясных консервов все происходит по-честному, строго по ГОСТу, соблюдается вся рецептура народного продукта.

Так, мясные консервы «Честный продукт» изготавливаются не из замороженного, а из охлажденного мяса высшего сорта. В составе мясных консервов «Честный продукт» нет никаких загустителей — только мясо, лук, соль, черный перец и лавровый лист. Именно такой и должна быть настоящая тушенка!

Сегодня под маркой «Честный продукт» выпускается «Тушеная говядина», «Тушеная свинина», «Тушеная баранина», «Мясо цыпленка в собственном соку», «Мясо индейки в собственном соку» и даже «Туше-

ная конина». Продукция выпускается не только в классической жести, но и в стеклянных банках. Покупатель должен видеть, что за продукцию он приобретает и за что платит деньги, считают в компании. Ведь эти мясные консервы относятся к премиальному классу продуктов питания и, конечно же, стоят дороже, чем «тушенка» из сои.

Несмотря на то что продукция под торговой маркой «Честный продукт» выпускается всего несколько месяцев, она сразу же завоевала признание потребителей, заботящихся о приобре-

тении качественных и здоровых продуктов питания.

Так, во время проходившей в нашем городе выставки-продажи продукции предприятий Новгородской области к стенду «Руси» выстраивались очереди. И если в первый день работы ярмарки посетители осторожно покупали на пробу по одной-две баночки тушенки «Честный продукт», то уже на второй день приходили специально за этими консервами, закупая их впрок. Покупают «Честный продукт», чтобы потом без хлопот готовить обеды на даче, чтобы дома всегда был запас хороших

мясных консервов, чтобы отправиться в поездку, в поход, на рыбалку, на охоту. И уже сами покупатели рекомендуют мясные консервы «Честный продукт» своим знакомым, друзьям, коллегам по работе.

Где купить мясные консервы «Честный продукт»? Прежде всего — в любом гипермаркете «О'Кей» или ближайшем к вашему дому универсаме. Очень скоро «Честный продукт» появится во всех больших и маленьких магазинах, супер- и гипермаркетах, ведь сами покупатели требуют, чтобы хороший продукт можно было купить всегда и везде, а управляющие магазинами с удовольствием ставят на полки те продукты, которые пользуются стабильным спросом.

Самый лучший способ проверить наши слова — это купить пару баночек и попробовать, чтобы лично убедиться: «Честный продукт» — действительно вкусные и по-настоящему качественные мясные консервы.

Светлана СМЕРНОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ЧТО ТАКОЕ СПРЕД?

Спред – относительно новый продукт питания. Потребители по-разному к нему относятся. Кто-то считает их облагороженным маргарином, а кто-то – обезжиренным сливочным маслом. Однако и те и другие ошибаются: спреды – самостоятельный продукт, что зафиксировано в ГОСТ Р 52100-2003 «Спреды и смеси топленые. Общие технические условия». Они незаменимы для тех, кто заботится о своей фигуре, но не может отказаться от масла – утренний бутерброд со спредом содержит намного меньше калорий, а в его составе наряду с молочным жиром входят натуральные или гидрогенизированные растительные масла в различных пропорциях. Спреды используются и в кулинарной промышленности.

В СЕМЬЕ НЕ БЕЗ ФАЛЬСИФИКАТА

Семь образцов спредов были закуплены в розничной торговой сети и были направлены на исследование в аккредитованную испытательную лабораторию пищевых продуктов, сырья и материалов ФГУ «Тест – С.-Петербург».

Пробы были подвергнуты испытаниям по показателям «кислотность», «массовая доля влаги», «массовая доля жира», «вкус», «запах», «маркировка». Однако все же главным для потребителя показателем является «идентификация жировой

Спред: молочный жир не обнаружен!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела независимую экспертизу спредов на соответствие ст. 10 Закона «О защите прав потребителей» (требования к информации). Итоги лабораторных испытаний: из семи образцов только один признан фальсификатом. Это свидетельствует о том, что производители спредов стали более требовательно относиться к качеству своей продукции.



основы». Это лакмусовая бумага, по которой можно проверить изготовителя на честность.

Увы, спред растительно-сливочный 72% жирности «Бутербродов», закупленный в гипермаркете «О'Кей», оказался настоящим фальсификатом. В образце вместо молочного жира (должно быть не менее 20%) эксперты обнаружили только смесь растительных жиров и ни грамма молочного.

Замечания у проверяющих вызвал и образец спреда сливочно-растительного «Славянский» (ЗАО «Росэкспром», СПб).

Как показали лабораторные исследования, представленный образец не соответствовал требованиям технического регламента № 88-ФЗ от 12.06.08 и ГОСТ Р 52100-2003 по показателю «кислотность». При норме «не более 2,5 градуса» она составила 3,7 градуса. Однако еще во время проведения лабораторных анализов проверяющие

сделали предположение: такое нарушение могло быть вызвано неправильным хранением продукта в торговой сети.

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

СПб ООП «Общественный контроль» проинформировала изготовителей о нарушениях, выявленных в ходе проведения независимой экспертизы спредов.

ЗАО «Росэкспром» в ответном письме сообщило, что благодарит общественную организацию за работу по выявлению в торговой сети некачественных и не отвечающих требованиям закона товаров. В то же время изготовитель указал, что в универсаме «Сезон» спред «Славянский» был закуплен 17 августа, а 16 августа уже истек срок его хранения (20 суток при температуре от 0 до 4 °С.). Таким образом, несоблюдение условий хранения в торговой точ-

ке, по мнению ЗАО «Росэкспром», и могло стать причиной порчи продукта на прилавке.

Что ж, объяснение вполне правдоподобно. Раз магазин не снял с реализации товар с истекшим сроком годности, ответственность лежит на продавце.

«Мы, как добросовестные производители качественных товаров, очень обеспокоены сложившейся ситуацией на рынке, когда нанесенная на упаковку товара информация о составе не соответствует его реальному содержанию и делается это умышленно для того, чтобы любым способом снизить цену и нажиться на доверии потребителей, – в заключение говорится в письме ЗАО «Росэкспром». – Со своей стороны обязуемся и впредь радовать нашего потребителя только качественными продуктами, для чего усилим контроль за соблюдением норм и правил на производстве и правиль-

ной реализацией нашей продукции в торговой сети».

Отметим адекватную реакцию изготовителя на сигнал «Общественного контроля», а также сделаем вывод о том, что при покупке продуктов питания, особенно скоропортящихся, обязательно надо смотреть на дату выпуска, на срок годности товара, а также на температуру хранения, указанную на термоматчике холодильного прилавка. Если условия хранения совпадают с теми, что указаны на упаковке пищевого продукта, покупку делать можно. При малейшем подозрении на несоответствие условий хранения обязательным требованиям от приобретения такого пищевого продукта лучше отказаться.

Светлана СМЕРНОВА
СПб ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ФГУ «Тест-С.-Петербург» и лично его директора Владимира Окрепилова.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СПРЕДОВ



Наименование изделия	Спред растительно-жировой 62% жирности «Шоколадное»	Спред сливочно-растительный 71% жирности «Фермерское»	Спред растительно-жировой 55% жирности «Матренино»	Спред растительно-сливочный 72,5% жирности «Кремлевское»	Спред растительно-жировой 40% жирности «Буренка»	Спред растительно-сливочный 71% жирности «Славянский»	Спред растительно-сливочный 72% жирности «Бутербродов»
Производитель	ЗАО «Молочный завод «Дедовичи»	ООО «Митра»	ООО «Петропродукт-Отрадное»	ОАО «Нижегородский масложировой комбинат»	ООО «Петерпак»	ЗАО «РЭП»	ООО «Невские сыры»
Дата изготовления	20.07.2010	30.07.2010	06.07.2010	28.07.2010	28.04.2010	28.07.2010	14.08.2010
Масса, г	200	200	400	200	250	200	200
Цена, руб.	22-90	43-90	43-20	16-20	14-90	39-90	14-40
Место закупки	«Карусель», Ленинский пр., 100	«Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	«Карусель», Ленинский пр., 100	«Карусель», Ленинский пр., 100	«Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	«Сезон», пр. Марш. Жукова, 30	«О'Кей», пр. Марш. Жукова, 31/1
Нормативный документ	ГОСТ Р 52100-2003, ТР № 90-ФЗ	ГОСТ Р 52100-2003, ТР № 88-ФЗ	ГОСТ Р 52100-2003, ТР № 90-ФЗ	ГОСТ Р 52100-2003, ТР № 90-ФЗ	ГОСТ Р 52100-2003, ТР № 90-ФЗ	ГОСТ Р 52100-2003, ТР № 88-ФЗ	ГОСТ Р 52100-2003, ТР № 90-ФЗ
Маркировка (№90-ФЗ, ГОСТ Р 51074-2003, ГОСТ Р 52969-2008)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Органолептические показатели по НД	Вкус и запах: сливочный, сладкосливочный или кислосливочный вкус и запах. При использовании пищевкусовых и ароматических добавок - привкус, свойственный внесенным добавкам. Консистенция при (12±2) °С: пластичная, однородная, плотная или мягкая. Поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид. Цвет: от белого до светло-желтого, однородный по всей массе или обусловленный внесенными добавками. Допускается наличие отдельных вкраплений добавок.						
Вкус и запах фактически	Вкус и запах какао, свойственные спреду данного наименования, без посторонних привкуса и запаха	Сливочный, свойственный внесенным компонентам, без посторонних привкуса и запаха.	Сливочный, свойственный внесенным компонентам, без посторонних привкуса и запаха.	Сливочный, свойственный внесенным компонентам, без посторонних привкуса и запаха.	Сливочный, свойственный внесенным компонентам, без посторонних привкуса и запаха.	Сливочный, свойственный внесенным компонентам, без посторонних привкуса и запаха.	Сливочный, свойственный внесенным компонентам, без посторонних привкуса и запаха.
Цвет фактически	Темно-коричневый, с наличием мелких вкраплений	Светло-желтый, однородный по всей массе	Светло-желтый, однородный по всей массе	Светло-желтый, однородный по всей массе	Светло-желтый, однородный по всей массе	Светло-желтый, однородный по всей массе	Светло-желтый, однородный по всей массе
Консистенция фактически	Пластичная, однородная, плотная. Поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид.	Пластичная, однородная, плотная. Поверхность среза блестящая, сухая на вид.	Пластичная, однородная, плотная. Поверхность среза блестящая, сухая на вид.	Пластичная, однородная, плотная. Поверхность среза блестящая, сухая на вид.	Пластичная, однородная, плотная. Поверхность среза блестящая, сухая на вид.	Пластичная, однородная, плотная. Поверхность среза блестящая, сухая на вид.	Пластичная, однородная, плотная. Поверхность среза блестящая, сухая на вид.
Массовая доля жира, по НД, %	от 39,0 до 95,0	от 39,0 до 95,0	от 39,0 до 95,0	от 39,0 до 95,0	от 39,0 до 95,0	от 39,0 до 95,0	от 39,0 до 95,0
Массовая доля жира, фактически, %	62,50±0,60	72,47±0,7	54,76±0,55	72,6±0,70	40,16±0,28	71,06±0,70	71,95±0,70
Масс. доля влаги по НД, %	–	не более 30,0	–	–	–	–	–
Масс. доля влаги, %, фактич.	17,22±0,28	25,87±0,41	44,09±0,53	26,56±0,42	59,3±0,71	27,40±0,44	27,61±0,44
Кислотность маргарина, град. Кеттстофера, по НД	не более 3,5	не более 3,5	не более 2,5	не более 2,5	не более 2,5	не более 2,5	не более 2,5
Кислотность маргарина, град. Кеттстофера, фактич.	0,9±0,2	1,49±0,2	0,4	0,5±0,2	0,3	3,7±0,2	0,3
Идентификация жир. основы, по НД	–	Содержание молочного жира в жировой фазе - не менее 51%	–	Содержание молочного жира в жировой фазе 13,05%	–	Содержание молочного жира в жировой фазе 50%	Содержание молочного жира в жировой фазе 20%
Идентификация жировой основы фактически	Жировая фаза продукта содержит смесь растительных жиров, в том числе кокосовое, пальмовое и соевое масла	Жировая фаза продукта содержит смесь молочного жира и растительных жиров. Содержание молочного жира 51%	Жировая фаза продукта содержит смесь растительных жиров, в том числе соевое, пальмовое и кокосовое масла	Жировая фаза продукта содержит смесь растительных жиров и молочного жира. Содержание молочного жира в жировой фазе - менее 15% (около 12,2%)	Жировая фаза продукта содержит смесь растительных жиров и подсолнечное масла	Жировая фаза продукта содержит смесь молочного жира и растительных жиров. Содержание молочного жира 51%	Жировая фаза продукта содержит смесь растительных жиров. Молочный жир не обнаружен.
Соответствие показателям качества (ГОСТ)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует

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

СЛАДКАЯ ЖИЗНЬ



Десертное настроение от «Карат Плюс»

Петербургская кондитерская компания «КАРАТ ПЛЮС» провела ребрендинг фирменного стиля упаковки своих тортов и пирожных.

С ЗАБОТОЙ О ПОКУПАТЕЛЯХ

Пока новые этикетки появились только на тортах. Однако уже к середине октября их можно будет увидеть и на пирожных. Цель ребрендинга – сделать так, чтобы продукция предприятия была узнаваема на прилавках магазинов.

Как рассказала руководитель отдела маркетинга и рекламы ЗАО «Карат Плюс» Светлана Коронелли, за 16 лет существования предприятия на рынке были испробованы разные варианты этикеток – они рождались вместе с появлением нового продукта. Однако потребитель не всегда с первого взгляда мог определить, продукцию какого производителя он видит на прилавке.

Теперь фирменный стиль известного петербургского производителя кондитерских изделий приведен к единому стандарту. Новая этикетка помещена на лицевой стороне упаковки и уже не надо, как раньше, крутить в руках коробку, чтобы найти ее. К тому же фирменная этикетка стала и намного информативнее – крупным шрифтом

и доступно на ней помещена информация о составе кондитерского изделия.

Например, если раньше на этикетке указывалось, что одним из составляющих торта является као-крем, и потребитель был уверен, что это какая-то очередная химическая добавка, то сейчас указывается, что это обычный какао-порошок. Тем самым компания «Карат Плюс» устанавливает доверительные отношения с покупателями, показывая, что у нее нет от них никаких секретов и тайн.

ГОРМОН РАДОСТИ – КАЖДОМУ!

Стоит отметить, что новая этикетка для кондитерских изделий компании «Карат-Плюс» стала и более красочной. У нее появился и свой бренд-персонаж. Это симпатичная молодая женщина, которая не может отказать себе в удовольствии полакомиться чем-нибудь сладким. Сладкоежка сидит за столом и пьет чай с кусочком торта.

Прежде чем остановиться на этом бренде, специалисты компании проделали огромную работу, перебирая уйму вариантов, предлагая на фирменной этикетке разместить и зверей, и сказочных персонажей. Но так как по статистике чаще всего торты и пирожные приобретают женщины, то именно эту героиню и решено было сделать лицом новой фирменной упаковки.

Вопреки ожиданиям, эта милостивая дама стройна, не имеет проблем с лишним весом и пухлых щек. Поначалу художники и в самом деле хотели изобразить ее толстухой, но потом эту идею категорически отвергли. Ведь то,



что от кондитерских изделий толстеют, – всего лишь один из мифов.

Статистика показывает: если употреблять сладкое в меру, то никакого вреда фигуре это не принесет, тем более что при производстве кондитерских изделий в компании «Карат Плюс» используют низкокалорийные кремы и натуральные фрукты. Кондитерские изделия от «Карат Плюс» являются источником белка и сахара, необходимых для организма человека. Только, в отличие от обычной еды, торты и пирожные еще и содержат «гормон радости», а также приносят «десертное» настроение. Не случайно эти слова и стали новым слоганом компании.

ПОТРЕБИТЕЛИ ОЦЕНЯТ

Потребитель наверняка оценит и то, что на предприятии обновлен каталог заказной продукции. Он уже появился в фирменных магазинах. Цветные, сделанные профессиональным фотографом снимки тортов и пирожных вряд ли оставят кого-то равнодушным. Готовится к выпуску и серийный каталог кондитерских изделий от «Карат Плюс», который познакомит покупателей не только с внешним видом изделий, но и с их составом.

А еще в ближайшее время кондитеры намерены порадовать покупателей своей новой коллекцией тортов, которая будет изготовлена по традиционным европейским рецептам.

За компанией «Карат Плюс» уже давно закрепился имидж инновационного предприятия – здесь не останавливаются на достигнутом и каждый год стремятся удивить покупателей чем-то новым. На предприятии уверены, что их новое десертное настроение придется по вкусу любителям сладкой жизни.

Светлана СМЕРНОВА

Адреса фирменных магазинов
ЗАО «КАРАТ ПЛЮС»:

1. Дальневосточный пр., д. 42,
 2. Бухарестская ул., д. 23, корп. 1
 3. 1-я Красноармейская ул., д. 24
 4. Среднеохтинский пр., д. 2А
 5. Съезжинская ул., д. 22
 6. Мучной пер., д. 9
 7. ул. Есенина, д. 12
 8. ул. Есенина, д. 32
 9. г. Всеволожск, Всеволожский пр., д. 72
- Консультации по вопросам заказов тортов
можно получить по тел. (812) 318-13-80

НОВЫЙ МАГАЗИН

НОВЫЙ МАГАЗИН



САЛАТЫ ОТ «ОКЕАН ТРК» — ПОЛЕЗНО И ВКУСНО!



САЛАТЫ ИЗ ПАСТЕРИЗОВАННОЙ МОРСКОЙ КАПУСТЫ ОТ КОМПАНИИ «ОКЕАН ТРК»:

- не содержат консервантов, острых специй и кислот;
- содержат макро- и микроэлементы, органический йод, витамины групп А, В, С, Е, D и полисахариды;
- выводят токсины, радионуклиды, соли тяжелых металлов;
- способствуют лечению заболеваний сердечно-сосудистой системы, ЖКТ;
- снижают риск возникновения онкологических заболеваний;
- нормализуют обмен веществ;
- способствуют повышению иммунитета.



Сделано с заботой. Ваш



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

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!