



В НОМЕРЕ:

7 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



**ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ:
ЧЕМ МЕНЬШЕ СРОК ГОДНОСТИ,
ТЕМ ВЫШЕ ЦЕНА!**

2 РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

**19 ТОНН НЕКТАРИНОВ
ОКАЗАЛИСЬ ЗАРАЖЕНЫ
ВОСТОЧНОЙ ПЛОДОЖОРКОЙ**



3 ГОСТЬ НОМЕРА



**ДМИТРИЙ КОБИЦКИЙ:
«МЫ ДОЛЖНЫ
ВЕРНУТЬ УВАЖЕНИЕ
К ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМУ
РЫНКУ»**

3 ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЕ КРЕДИТОВАНИЕ

**ЗАЕМЩИКАМ
РАЗРАБОТАЛИ ПАМЯТКУ**

10 ВАШЕ ЗДОРОВЬЕ

**«ИСКУССТВЕННЫЕ
ВИТАМИНЫ – ХОРОШО,
А ПРИРОДНЫЕ –
ЛУЧШЕ!»**, — **ЕВГЕНИЙ
ТКАЧЕНКО, ДОКТОР
МЕДИЦИНСКИХ НАУК,
ПРОФЕССОР, ГЛАВНЫЙ
ГАСТРОЭНТЕРОЛОГ КОМИТЕТА
ПО ЗДРАВООХРАНЕНИЮ
ПРАВИТЕЛЬСТВА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА**



АВООВО

Всё — из яйца!

стр. 4

10 ОКТЯБРЯ — ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ЯЙЦА!

В НОМЕРЕ:

**ВНИМАНИЕ,
КОНКУРС!**

2

**«КАРАТ ПЛЮС»
ВСТРЕЧАЕТ ДРУЗЕЙ!**

6

**ЭКСПЕРТИЗА
ВАМ ПОМОЖЕТ**

12



ВАШ ДОМ

Фабрика «ПЕТРОЛЮКС»: надежность и комфорт!

Фабрика мягкой мебели «Петролюкс» — одно из ведущих предприятий по выпуску мягкой мебели в России, история которого насчитывает более десяти лет.

С самого начала своего развития фабрика взяла курс на выпуск качественной, удобной и долговечной мебели. Именно поэтому при производстве мебели на фабрике используют только качественные и экологически безопасные материалы.

Тщательному отбору подвергаются комплектующие и фурнитура мебели, используются разнообразные механизмы трансформации. В качестве наполнителей применяются пружинные блоки, экологичный синтетический пух (холофайбер), пенополиуретан различной плотности и жесткости. Для изготовления кар-

Не секрет, что довольно часто на Западе мебель служит всего от 3 до 5 лет, после чего ее меняют. В условиях России, где мебель покупают всерьез и надолго, такой подход невозможен.



касов и несущих элементов используется только фанера, что позволяет мебели быть по-настоящему безопасной, прочной, комфортной, долговечной и простой в использовании.

На фабрике используют высококачественные обивочные материалы известных европейских и американских фирм. Применяемые в производстве ткани десятилетиями сохраняют внешний вид мебели, чистятся простейшими средствами, обеспечивают дополнительную защиту от загрязнения, истирания, обладают водоотталкивающими и пятнозащитными свойствами. Это дышащие ткани, устойчивые к стирке и химчистке.

В этом году фабрика разработала новую коллекцию моделей мягкой мебели, в которой воплощены лучшие разработки дизайнеров-мебельщиков.

Благодаря высоким стандартам используемых материалов и современному дизайну, мебель от «Петролюкс» сегодня пользуется стабильным спросом у покупателей.

Фабрика мягкой мебели **ПЕТРОЛЮКС**

ПРЕДЪЯВИТЕЛЮ СКИДКА

5%

Спешите! Осенняя акция!

Скидка* 5% на все модели!

*Скидки действуют до 01.12.08.



МЕБЕЛЬНЫЕ ЦЕНТРЫ	АДРЕСА
«Аквилон»	ул. Новолитовская 14 а, 1 этаж, секция 50, т. (812) 337-13-15
«Мебельный Континент»	ул. Варшавская 3, 1 эт. секция 121, т. (812) 337-20-45
МЦ «Колпинский»	Колпинский р-н, ул. Трудящихся, 16, 2 этаж, секция № 14, т. (812) 460-64-42
«Мебель Сити»	ул. Мебельная 1, 2 этаж, секция 15, т. (812) 380-03-85
«Мебель-холл»	пл. Фаберже 8, секция 117, т. (812) 337-26-08
г. Москва	Северное Бутово, ул. Куликовская 3, т. (495) 711-99-90, 712-08-36

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредители:
ООО «ИКЦ «Тест-Принт»,
НП «Общественный контроль качества»
Главный редактор –
Всеволод Вишневецкий
Корреспонденты — Ирина Полякова,
Алиса Савельева
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;
И. В. Апанасова — руководитель Санкт-Петербургского филиала ФГУ «Центр оценки безопасности и качества зерна и продуктов переработки»;
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»;
Р. А. Даутов — генеральный директор ОАО «Лактис»;
И. С. Дю — генеральный директор ОАО «Гатчинский молочный завод»;
И. О. Замятина — генеральный директор ООО «Океан ТРК»;
О. В. Коломииченко — руководитель Управления по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл. Федеральной антимонопольной службы;
Ю. В. Крюков — генеральный директор ЗАО «ПТК «Северное молоко»»;
С. В. Лебединский — генеральный директор ЗАО «Балтийский Берег»;
В. В. Окрепилов — генеральный директор ФГУ «ТЕСТ-СПб», профессор;
В. А. Орлов — генеральный директор ОАО «Заря»;
В. А. Романов — директор Государственного научно-исследовательского и проектно-конструкторского института «Гипрорыбфлот», профессор;
Е. Э. Сакован — директор Испытательного центра «Гамма-2»;
А. В. Тимченко — генеральный директор ОАО «Хлебный Дом»;
А. И. Терebin — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;
Н. И. Тютюнников — генеральный директор АО «Каравай»;
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) 320-6749

Тел./факс отдела рекламы:

(812) 251-7222, 251-9038

E-mail: pet_kach@tecom.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-7222.

Номер подписан к печати 29.09.2008 г.
Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензии.

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

Номер заказа ТД-2288/6
Передача материалов допускается только с письменного разрешения редакции.
Тираж номера 50 000 экз.
Ежемесячный тираж 100 000 экз.

ДЕНЬ МОЛОКА

«Нашему губернатору все по плечу», —

громогласно объявил ведущий Молочного фестиваля в образе царя Петра I, водружая на плечо Валентины МАТВИЕНКО коромысло, увешанное двумя бидонами (должно быть, полными молока). Это был ключевой момент праздника питерских молочников, в седьмой раз прошедшего в Северной столице на площади Островского.



Главная идея праздника — пропаганда здорового образа жизни и идей здорового питания. Целью проведения праздника является презентация достижений молочных компаний, продукция которых представлена на петербургском потребительском рынке.

Ежегодно фестиваль проходит при поддержке Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли Петербурга. В этом году в фестивале приняли участие такие предприятия молочной отрасли, как ОАО «Петмол» (компания «Юнимилк»), «Вимм-Билль-Данн», ЗАО «Карат»,

ОАО «Карельский молочный завод», ЗАО «Лактис», ЗАО «Приневское», ЗАО «Петрохолод», ЗАО «Хладокомбинат №1» и некоторые другие.

На главной сцене фестиваля весь день шла концертно-развлекательная программа. Специально к празднику была выпущена своя «валюта» фестиваля — «коровка». Это главный «денежный знак» праздника, который дети получали, принимая участие в конкурсах, викторинах и играх, а потом обменивали накопленные «коровки» на подарки и лакомства в специальной Лавке подарков.

Леонид ПУДОВ

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

НЕКТАРИНЫ НЕ ДОПУЩЕНЫ К ВВОЗУ В СТРАНУ

Около 19 тонн итальянских нектаринов, следовавших в Санкт-Петербург, не допущено к ввозу на территорию страны. При досмотре специалистами в области карантина растений Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области на пункте по карантину растений «Южный» выявлена зараженность продукции личинками опасного сельскохозяйственного вредителя — восточной плодовой мушки. Решается вопрос об уничтожении фруктов.

СВИНИНА ИЗ ДАНИИ НЕ ДОПУЩЕНА К ВВОЗУ

Специалистами в области ветеринарного надзора Управления в Морском порту Санкт-Петербурга приостановлена к ввозу партия свиного мяса, следовавшая из Дании в адрес мо-

сковской фирмы ООО ТД «Резервная продовольственная компания». При проведении осмотра специалистами Управления выявлено, что продукция поступила с предприятия, ввоз с которого временно приостановлен согласно указанию Россельхознадзора. Почти 25 тонн свинины запрещено к ввозу на территорию РФ, оформлена декларация о возврате груза.

СВИНОЙ ШПИК ИЗ ВЕНГРИИ НЕ ДОПУЩЕН К ВВОЗУ

Специалистами в области ветеринарного надзора Управления в Морском порту Санкт-Петербург приостановлена к ввозу партия свиного шпика, следовавшая в адрес петербургской фирмы ООО «Профхолод» из Венгрии. При проведении осмотра специалистами Управления выявлено, что на упаковках отсутствует наименование продукции, а также информация о дате

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

27 сентября на площади Островского прошел девятый по счету ежегодный городской Праздник хлеба.

Хлеба и зрелищ!

Его организаторами традиционно выступили Комитет экономического развития, промышленной политики и торговли и Санкт-Петербургский институт управления и пищевых технологий.

Цель мероприятия — сохранение российских национальных традиций хлебопечения, возрождение и популяризация национальных сортов хлеба и хлебобулочных изделий, продвижение высококачественной продукции на рынке Санкт-Петербурга, в том числе продукции лечебно-профилактического назначения, детского и здорового питания.

Праздник хлеба — не только демонстрация достижений хлебопечков,



это еще и большой, светлый праздник для взрослых и детей — жителей и гостей города на Неве.

В этом году в Празднике хлеба приняли участие ведущие хлебозаводы города: ОАО «Хлебный Дом», ОАО «Каравай», ОАО «Заря», ОАО «Арнау-т», ООО «Первое хлебопекарное объединение», холдинг «Аладушкин», а также торговая сеть «Центральные булочные».

Для гостей Праздника хлеба было организовано театрализованное представление, различные конкурсы, в том числе «Подарок любимому городу», фотоконкурс «Самая вкусная булка».

Леонид ПУДОВ

На фото: Алексей Сергеев, член правительства Санкт-Петербурга, председатель Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли (справа) и г-н Бейкер, президент Гильдии пекарей Германии (слева) разрезают огромный пирог для того, чтобы угостить им гостей Праздника хлеба.

Смотрите каждый вторник с 7.00 до 8.00 на «Пятом канале» в эфире «ЛОТ» телевизионную программу для потребителей «ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ СЛУЖБА БЕЗОПАСНОСТИ»

Вы узнаете

- Кто подделывает колбасу «Докторская»?
- Соответствует ли ГОСТам социальный хлеб?
- Из чего делают молочные консервы «Молоко стученное с сахаром»?
- Какой творог можно покупать без риска для здоровья?

Хочешь задать вопрос или стать участником программы, пиши: okk@petkach.spb.ru

ВНИМАНИЕ, КОНКУРС!

ПОЗДРАВЬ ЛЮБИМУЮ ГАЗЕТУ — и получи приз!



6 ноября 2008 г. газета «Петербургское качество» отмечает юбилей — 10 лет со дня рождения!

Отправьте поздравление газете в стихотворной форме и получите приз — фирменную эксклюзивную кружку с логотипом «Петербургского качества»!

Фотографии авторов лучших поздравлений будут размещены на страницах газеты в номере № 22 (от 15.11.2008 г.).

Внимание!

Поздравления на конкурс принимаются до 07.11.2008 г. по адресу: 190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26, газета «Петербургское качество». Также письма можно направлять по факсу 251-90-38 или электронной почтой: okk@petkach.spb.ru.

Не забывайте в письме указать ваши имя, фамилию и контактный телефон!

ГОСТЬ НОМЕРА

Дмитрий Кобицкий:

«Мы должны вернуть уважение к потребительскому рынку»



У потребительского рынка — новый куратор. Им стал Дмитрий КОБИЦКИЙ, занимавший перед этим назначением два с половиной года должность заместителя главы Калининского района.

Меньше месяца назад освободившееся кресло заместителя председателя Комитета экономического развития, промышленной политики и торговли, курирующего потребительский рынок Санкт-Петербурга, занял Дмитрий Кобицкий. Его предшественник, Николай Архипов, летом этого года пошел на повышение: был назначен на должность заместителя министра сельского хозяйства РФ.

Дмитрию Кобицкому 40 лет, женат, трое детей. Окончил техникум, после службы в армии пришел на «ЛОМО». В начале 90-х решил попробовать себя в бизнесе — организовал малое предприятие, выпускавшее продукты питания. Занявшись собственным делом, Дмитрий Аркадьевич ощутил потребность в дополнительном образовании и поступил в Академию государственного и муниципального управления, которую успешно окончил в 2003 году.

В 2006 году Кобицкого пригласили на работу в администрацию Калининского района на должность заместителя главы, где он проработал более двух лет.

Какие же первоочередные задачи стоят сегодня перед Комитетом экономического развития, промышленной политики и торговли в области регулирования потребительского рынка? Об этом Дмитрия Кобицкого попросил рассказать Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ, главный редактор газеты «Петербургское качество».

— Дмитрий Аркадьевич, еще несколько недель не прошло, как вы приступили к своим новым обязанностям. Что удалось сделать за это время, с чего начали?

— Пока вхожу в курс дела, знакомлюсь с сотрудниками и тем перечнем задач, которые должен решать Комитет в сфере потребительского рынка. Информации столько, что только успевай впитывать.

Тем не менее 13 сентября на площади Островского мы провели ставший уже традиционным Молочный фестиваль, задача которого — пропаганда здорового образа жизни и

популяризация молочной продукции отечественного производства.

Сейчас мы ведем подготовку к очередному международному чемпионату по кулинарии и сервису «Золотая Кулина», в котором соревнуются лучшие работники сферы общественного питания нашего города. Также приступили к организации Рождественской ярмарки, которая будет проходить с 14 декабря 2008 г. по 7 января 2009 г.

За эти дни удалось объездить несколько сельскохозяйственных рынков. В первую очередь, нас волнует, почему наши садоводы не спешат занимать специально отведенные на них бесплатные места на рынках для реализации выращенных ими на своих участках овощей и фруктов. По старинке бабушки предпочитают вести несанкционированную торговлю у станций метро, мотивируя тем, что там покупателей больше. Аргументы типа «у нас денег нет на проведение анализов» нами не могут быть приняты, так как торговые места для садоводов предоставляются в основном бесплатно, а стоимость услуг лаборатории на рынках просто символическая — 6 рублей за одно исследование!

Срочное внимание пришлось уделить решению вопроса о вводе в эксплуатацию вновь построенной за

счет средств бюджета Санкт-Петербурга бани во Фрунзенском районе города. Остальные полтора десятка бань в этом районе — коммерческие. На заключительном этапе строительства был выявлен ряд несоответствий проекта данного объекта санитарным нормам и правилам. Часть обнаруженных недостатков была устранена, однако остались многочисленные строительные недоделки, которые не позволяют эксплуатировать баню в рабочем режиме. Во время осмотра объекта мы дали исполнителям две недели на устранение замечаний. Если не справятся, будем принимать более жесткие меры.

— Какие болевые точки потребительского рынка, на ваш взгляд, требуют сегодня особого внимания?

— Я бы выделил сразу несколько, на мой взгляд, актуальных и значимых проблем. Первая — это соотношение цена-качество на основные продукты питания в мелкорозничной сети и в крупных сетевых магазинах. Наш мониторинг показал: цены в гипермаркетах ниже, чем в обычных магазинах. Однако зачастую низкая цена обусловлена сознательным занижением качественных показателей. Как правило, это можно наблюдать

на примере продукции иногородного происхождения. Поставщики из других регионов готовы демпинговать, лишь бы попасть на полки питерских магазинов. В то же время нашим местным производителям, выпускающим продукты питания из натурального сырья, без консервантов, с короткими сроками годности приходится преодолевать серьезные финансовые барьеры, чтобы пробиться к своему покупателю. Мы должны разобраться со сложившейся ситуацией и помочь местным изготовителям наладить отношения с сетевыми магазинами.

Другое направление, по которому мы сейчас активно работаем, — дальнейшее развитие программы магазинов пешеходной доступности.

Вновь создаваемые магазины пешеходной доступности размещаются только там, где ощущается острая нехватка торговых площадей и их открытие необходимо для полного удовлетворения потребностей петербуржцев.

В настоящее время мы готовим предложения по корректировке постановления правительства № 1430. В частности, мы предлагаем распространять субсидирование до 50% арендной ставки не на один магазин в депрессивной зоне, а на все магазины, которые предприниматели хотят использовать в рамках этой программы, до достижения гарантируемых показателей стандартов проживания. Более того, на частичное покрытие арендной платы должны иметь право не только арендаторы, но и субарендаторы. Думаю, если не в этом году, то, по крайней мере, в следующем, нам удастся реализовать эту программу, заинтересовав в ней бизнес.

— 30 сентября истек срок действия очередного «Хлебного со-

глашения», по которому заморозилась цена на два социальных сорта хлеба — батон нарезной из муки 1-го сорта и ржаной. Федеральная антимонопольная служба наложила запрет на этот документ. Останется ли социальный хлеб на полках магазинов?

— Действительно, ФАС признала «Хлебное соглашение» противоречащим действующему антимонопольному законодательству. Таким образом, этот документ больше пролонгирован не будет. В то же время, хлеб — это стратегический продукт, и город обязан обеспечить его присутствие на рынке по ценам доступным для малообеспеченных слоев населения. Решение этого вопроса уже найдено, и горожанам не стоит волноваться по этому поводу. Хлеб по приемлемым ценам не исчезнет из розничной торговли.

— Дмитрий Аркадьевич, вопросов, требующих пристального внимания, действительно много. Как вы оцениваете команду исполнителей, которая вам досталась «по наследству»? Планируется ли какие-либо кадровые перестановки в вашем ведомстве? Ведь новая метла всегда метет по-новому...

— Новая метла, действительно, метет по-новому. Придется ставить и решать новые задачи, разгребать тот ворох проблем, который накопился. Однако никаких кадровых чисток не планируется. Мы планируем некоторую реструктуризацию отделов, направленную на повышение эффективности работы всей нашей команды. Для себя я определил одну главную цель: вернуть потребительскому рынку уважение как со стороны потребителей, так и со стороны власти. Будем работать!

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЕ КРЕДИТОВАНИЕ

Заемщикам разработали памятку

ЦЕНТРАЛЬНЫЙ БАНК РФ РАЗРАБОТАЛ ПАМЯТКУ ЗАЕМЩИКА ПО ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМУ КРЕДИТУ

Территориальным учреждениям Банка России письмом от 05.05.2008 № 52-Т предложено провести с кредитными организациями дополнительную работу, направленную на максимально полное раскрытие перед заемщиками информации об условиях потребительского кредитования, включая размещение «Памятки заемщика», таким образом, чтобы заемщики имели возможность с ней ознакомиться (например, в местах обслуживания клиентов).

ПАМЯТКА ЗАЕМЩИКА ПО ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМУ КРЕДИТУ

I. Решение о получении потребительского кредита — ответственное решение

Потребительский кредит — это кредит, предоставляемый банком на приобретение товаров (работ, услуг) для личных, бытовых и иных непроизводственных нужд.

Получение кредита предполагает обязанность вернуть в установленные кредитным договором сроки основную сумму долга (сумму, которая была получена от банка), а также уплатить проценты за пользование кредитом.

Часто условиями кредитного договора также предусматривается необходимость осуществления иных платежей, связанных с получением и погашением кредита, в пользу банка (комиссии за рассмотрение документов на получение кредита, открытие и ведение банковского счета, осуществление переводов денежных средств и т. п.), а также в пользу третьих лиц (платежи, связанные с договорами страхования, залога, перевода средств через отделения связи или иные банки и т. п.).

Если какие-либо предусмотренные кредитным договором платежи не осуществляются или осуществляются несвоевременно и/или не в полном объеме, банком может быть предъявлено требование об уплате неустойки (штрафа, пени). О праве банка предъявлять такое требование, как правило, сказано в кредитном договоре.

Центральный Банк РФ в рамках работы по обеспечению законности в сфере потребительского кредитования и повышению финансовой грамотности населения подготовил Памятку заемщика по потребительскому кредиту, в которой изложена наиболее существенная информация, способная помочь заемщику (потенциальному заемщику) при принятии решения о получении потребительского кредита.

Перед принятием решения о получении потребительского кредита оцените свои потребности в его получении, а также возможности по его своевременному обслуживанию (погашению), то есть какую сумму денежных средств исходя из вашего бюджета вы реально можете направить на уплату всех причитающихся платежей по кредиту.

II. Внимательно изучите всю информацию о кредите и условиях его обслуживания (погашения)

Для принятия решения о получении потребительского кредита следует получить от сотрудников банка исчерпывающую информацию об условиях, на которых осуществляется кредитование, в том числе обо всех без исключения платежах, связанных с получением кредита и его обслуживанием (погашением).

Помните! Ваше право на получение своевременной (до заключения кредитного договора), необходимой и достоверной информации закреплено федеральным законодательством (статья 10 Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей», статья 30 Федерального закона «О банках и банковской деятельности»). К такой информации в том числе относятся: размер кредита, график его погашения, полная стоимость кредита в процентах годовых (в расчет полной стоимости кредита

включаются ваши платежи по кредиту, связанные с заключением и исполнением кредитного договора, в том числе платежи в пользу третьих лиц, определенных в кредитном договоре).

Внимательно изучите условия кредитования. Обратите внимание на содержащиеся в них ссылки на тарифы осуществления банком услуг. Запросите и изучите информацию об этих тарифах у сотрудников банка.

Принятию наилучшего решения может способствовать изучение предложений нескольких банков, выдающих потребительские кредиты. Полученная информация позволит вам сравнить предложения по потребительским кредитам разных банков.

III. Внимательно изучите кредитный договор и другие документы

Не спешите подписывать документы. Перед подписанием кредитного договора тщательно изучите его. В этих целях, по возможности, возьмите кредитный договор домой, более внимательно изучите его условия, устанавливающие ваши обязанности (обязательства, ответственность), убедитесь, что кредитный договор не содержит условий, о которых вам не известно или смысл которых вам не ясен.

Если какие-либо условия кредитования вам не понятны, просите разъяснения и соответствующие документы у сотрудников банка, уточняйте

интересующие вас вопросы. Если вы не получили необходимого разъяснения, лучше отложить принятие решения о получении кредита. Рекомендуем также сообщить о данном факте в _____ (указывается название территориального учреждения Банка России) по адресу: _____ (указывается адрес территориального учреждения Банка России). Ваша информация будет способствовать повышению качества надзора за банками и улучшению их работы.

Оставляя в банке заявление на получение кредита, обратите внимание, что такое заявление может быть вашим предложением (офертой) заключить кредитный договор на условиях, предусмотренных этим заявлением. Принятие (акцепт) банком этого заявления будет означать заключение кредитного договора без дополнительного уведомления вас о данном факте.

Внимательно изучив кредитный договор, еще раз взвесьте все «за» и «против» получения кредита, спокойно оцените свои возможности по своевременному возврату кредита и уплате всех причитающихся платежей.

IV. Подписание кредитного договора — самый ответственный этап

Помните! Подписав кредитный договор (заявление-оферту), вы соглашаетесь со всеми его условиями и принимаете на себя обязательства по их выполнению, в том числе по возврату в установленные сроки суммы основного долга и уплате всех причитающихся платежей, за неисполнение (ненадлежащее исполнение) которых банк будет вправе обратиться с иском в суд.

Подписывайте кредитный договор (иные документы банка), только если вы уверены в том, что все его условия вам понятны, вы точно представляете, какие платежи и когда вам необходимо будет произвести, и вы убеждены, что сможете это сделать.

ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ЯЙЦА

Несмотря на то что Всемирный день яйца бойко отмечается каждую вторую пятницу октября во всем мире, в нашей стране этот праздник до сих пор как-то не прижился. На это есть свои причины...

Наши соседи, скажем Венгрия, уже пятый год подряд празднуют Международный день яйца, организуя фестиваль, который привлекает тысячи посетителей. В 2006 году, например, на фестивале был приготовлен самый большой в истории Европы яичный гуляш. Фестиваль считается основным культурным, туристическим и отраслевым событием октября, объединяющим музыку, танцы, мероприятия, связанные с яйцами, в том числе дегустацию блюд из яиц.

В России этот день все никак не приобретает должный статус по ряду причин. Основная из них — отсутствие ощутимых государственных дотаций отрасли яичного птицеводства. Теперь, после того как «наверху» было принято решение отказаться от форсированного вступления в ВТО, хочется надеяться, что ситуация вскоре изменится и государство всерьез займется поддержкой отечественного птицеводства.

Другая причина отсутствия большой радости по случаю Дня яйца — отсутствие государственного регулирования закупочных и розничных цен на социальные продовольственные това-

О РОЛИ ЯИЦ В ПИТАНИИ ЧЕЛОВЕКА

Яйца — один из богатейших природных источников протеина, поливитаминов и аминокислот, они содержат все основные ингредиенты для здоровой жизни и являются отличным источником холина, основного материала для памяти и развития мозга. Яичный протеин крайне важен для развития мозга и мышц, он играет ключевую роль в профилактике заболеваний и вносит вклад во всю последующую жизнь, в особенности в сохранение зрения (помогает избежать дегенерации желтого пятна). Яйца — самый универсальный продукт питания.

В яйцах мало калорий. Недавние исследования подтвердили, что яйца являются «постными», они богаты ненасыщенными жирами. По цене яйца экономичны. Это наилучший белок, который вы можете купить за небольшие деньги.

Если закупочная цена на яйцо расти не будет, птицефабрики могут разориться



Сергей Цивинский

ры, в списке которых в первой тройке должно стоять куриное яйцо. Торговые сети продолжают диктовать условия птицефабрикам, не давая им поднять цену на яйцо. В то время как сами устанавливают торговую наценку на этот продукт первой необходимости свыше 50%.

Даже этим летом, когда наблюдалось сезонное падение закупочных цен на яйцо, торговые сети свою розничную цену не снизили. Для всех птицефабрик это лето оказалось тяжелым. Многие работали на нулевой рентабельности, а некоторые — даже себе в убыток. Например, месячная реализация яйца у одного хозяйства составила 16 млн руб., а за корма, чтобы прокормить кур, пришлось отдать 22 млн руб. На разницу взяли очередной кредит...

Положение усугубилось значительным, чуть ли не в два раза, ростом цен на комбикорма. И несмотря на то что сегодня цена на зерно упала почти в два раза (так благоприятно сложилась

конъюнктура рынка), цены на комбикорма не пошатнулись. Их изготовители объясняют высокую цену тем, что еще в начале 2008 года забили склады дорогим прошлогодним зерном. Плюс энергоносители дорожают. Отсюда и цена... Птицефабрика «Роскар», имеющая в своем составе собственный комбикормовый завод, оказалась в самом выгодном положении по сравнению с другими участниками рынка.

По словам **Сергея Цивинского, начальника сектора развития птицеводства Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области**, если закупочная цена на куриное яйцо не будет расти, хозяйства просто разорятся. Сегодня яйцо с птицефабрик отпускается фактически по себестоимости — 21 рубль за десяток, подтверждает сложившуюся тяжелую ситуацию **Юрий Трусов, генеральный директор ООО «Леноблптицепром»**. Вся надежда птицеводов, как всегда, на Новый год, когда спрос на яйца возрастает. Но до него, говорят птицеводы, надо еще дожить...

Сегодня птицефабрики вместо праздника яйца думают о своем выживании. А путь тут один — автоматизация производства, установка нового современного оборудования, сокращение энерго- и трудозатрат. Новое импортное оборудование позволяет увеличивать нагрузку на единицу площади, сокращает расходы на корма. Сегодня практически все птицефабрики закупили и установили голландские линии по сортировке и упаковке яйца. За счет этого на яйцескладах ручной труд уже сократился на 90%.

Тот же «Леноблптицепром» (п/ф «Сквирицы») в настоящее время комплектует свои птичники новыми девятирусными клетками. Это сразу же дало экономический эффект: позволило получить за 8 месяцев текущего года прирост по яйцу на 65 млн штук по сравнению с аналогичным периодом прошлого года.

НАША СПРАВКА

Кто сколько произвел яйца за 8 мес. 2008 г.?

ЗАО «Роскар» — 407 924 000 шт.

ЗАО «П/Ф «Синявинская» — 390 490 000 шт.

ООО «Леноблптицепром» — 190 283 000 шт.

ЗАО «Оредеж» — 124 553 000 шт.

ЗАО «Невская» — 105 993 000 шт.

СПК «Ударник» — 87 800 000 шт.

Сегодня масштабную реконструкцию птичников и оборудования ведут птицефабрики «Роскар», «Синявинская» и «Ударник». Однако и здесь птицеводы могут столкнуться с непредвиденными трудностями, спровоцированными мировым финансовым кризисом: процентные ставки по ранее заключенным кредитным договорам ползут потихоньку вверх. И это на фоне того, что цены на сельхозпродукцию (яйцо, молоко, мясо) остаются прежними. Все это усугубляет экономическую ситуацию в хозяйствах. Тем не менее, несмотря на тяжелую ситуацию в отрасли, падения яйценоскости за 8 мес. 2008 г. не произошло, она осталась на уровне прошлого года. Как пояснил Сергей Цивинский, птицефабрики не могут снижать объемы производства, так как это может привести к росту затрат на единицу продукции, повысить ее себестоимость.

Сегодня в мире ежегодно производится 1 600 млрд яиц, из них 2,3 млрд — в Ленинградской области, которая сегодня продолжает занимать 1-е место по производству яйца в нашей стране. Постоянные скачки цен на зерно, комбикорма, электроэнергию и энергоносители закалили наши птицефабрики, как никакие другие предприятия отечественного агропрома. Тугие пояса на талии птицеводов сегодня затянуты туже некуда. Только бы не пережить — есть риск развалить целую отрасль и попасть в зависимость к иностранным поставщикам. А это уже реальная угроза нашей продовольственной безопасности.

Кирилл ОРЛОВ

ТОЧКА ЗРЕНИЯ



Юрий ТРУСОВ

Когда мы говорим о яйцах, то подразумеваем прежде всего куриные, которые мы привыкли употреблять в виде яичницы-глазуньи, омлета, в мешочке, всмятку, крутые, в качестве гоголя-моголя и т. д. и т. п., не говоря уже о сотнях других блюд и продуктов, которых без яиц просто не приготовить.

Именно этим яйцам посвящен **Всемирный день яйца**, который в очередной раз отмечает все прогрессивное человечество.

Куриные яйца тоже бывают разные: по виду, по цвету, по форме и даже, как утверждают продвинутые производители, — по вкусу. И, конечно, по цене. Хотя курица, когда несет яйца, о цене не задумывается. Она просто стремится вложить в яйцо все, что необходимо для нормального развития будущего цыпленка и чем располагает ее организм. И если курицу кормят сбалансиро-



ЯЙЦА ЯЙЦАМ РОЗНЬ...

Кто про что, а я снова про яйца... И речь не о том, что яйца разные бывают. Страусиные и перепелиные, куриные и гусиные, черепаши... В общем, разные яйца. Есть даже такие, которые передвигаются вместе с владельцами. Бараньи, например. Но я не о них.

Леноблптицепром
ПРОИЗВОДИТЕЛЬ ПРОДУКЦИИ ПТИЦЕВОДСТВА



ванными питательными комбикормами, то и яйцу передается необходимый набор витаминов, аминокислот, минеральных веществ и белка. А если яйцо свежее, то и покупатель получает этот идеально сбалансированный набор жизненно необходимых питательных веществ, который приготовила для него живая природа. Именно такие яйца и производят птицефабрики Ленинградской области. В отличие от тех яиц, которые привозят из других регионов, поскольку чем дальше едет яйцо, тем больше оно теряет в качестве. А иногда вообще приезжает тухлое.

И если покупатель в погоне за дешевой покупкой купит десяток таких яиц, то два-три он вынужден будет выбросить. К сожалению, есть еще магазины, которые торгуют такой продукцией, заманивая покупателей дешевой ценой товара.

Поэтому, уважаемые покупатели, покупая яйца, смотрите внимательно, кто и где

их произвел. Правда, уже зафиксированы случаи, когда яйцо, привезенное неизвестно откуда, упаковывается в фирменную тару ленинградских птицефабрик. Это лишнее раз свидетельствует о высоком авторитете ленинградского птицеводства.

ООО «Леноблптицепром» накануне Всемирного дня яйца радо сообщить жителям Санкт-Петербурга и Ленинградской области, что свыше 500 тысяч курнесушек получили новое местожительство в современных автоматизированных птичниках, введен в эксплуатацию после модернизации яйцесклад, где установлена новая яйцесортирующая машина «Ардента» производительностью 100 тысяч яиц в час. А еще в этом году начнется реконструкция родительского стада и инкубатория.

ООО «Леноблптицепром» является активным участником программы «Благо-

вест», предоставляющей льготы ветеранам и инвалидам. Совсем недавно предприятие стало выпускать яйцо под новым брендом — «Яйцо Гатчинское».

И как бы ни грозили разного рода санкциями США и иже с ними, наши граждане могут быть спокойны: яйца будут!!!

С праздником!

Юрий ТРУСОВ,
генеральный директор
ООО «Леноблптицепром»

КРУПНЫМ ПЛАНOM

В каждой стране праздник организуют по-своему. Американцы, например, выпускают брошюры с рецептами блюд из яиц; венгры (к слову, мировые лидеры по употреблению яиц; в среднем каждый венгр съедает 300 штук в год) проводят фестиваль, где готовят гигантский яичный гуляш; немцы устраивают дегустации и публикуют в газетах материалы о пользе продукта.

Рассказать о пользе яиц сегодня хотим и мы. Тем более что крупнейший производитель яиц в Европе – ЗАО «Птицефабрика «Синявинская» – находится именно на территории Ленинградской области, и ее специалисты знают о яйцах буквально все.

БОЛЬШАЯ ПОЛЬЗА ЗА МАЛЕНЬКИЕ ДЕНЬГИ

По своей питательной ценности яйца смело можно сравнивать с натуральными мясными продуктами. По наличию белков «несушкины подарки» (14 г на 100 г общего веса) сопоставимы с говяжьими мозгами, мясом утки и свиной (12, 17 и 18 г, соответственно). Между яичный белок настолько богат, что ученые часто используют яйца как стандарт для сравнения качеств белков. В яйцах можно найти все важные аминокислоты (строительный материал для организма), и все – в идеальных для человека пропорциях.

Та же картина – в отношении жиров и углеводов. При этом калорийность яиц достойна всяческого уважения. Смотрите сами: если в 100 граммах нежирной баранины, например, содержится 166 килокалорий (ккал), в нежирной индейке – 165, в говядине – 168, то «цифра» яйца равняется 77 ккал. Находка для диетического питания!

Да и ценовая разница между яйцами и мясом – точно небо и земля. В среднем куриное яйцо 1 категории весит 60 г, таким образом, килограмм яиц – это 16–17 штук. В розничной торговле за них мы заплатим около 80 рублей. Сможем ли за такие скромные деньги купить килограмм той же свинины? Нет, конечно: цена хорошего свиного мяса давно перевалила за две сотни. Таким образом, яйца – социаль-

Ода обыкновенному яйцу

10 октября отмечается Всемирный день яйца

Инициаторами этого праздника выступили работники английских птицефабрик. Их идея нашла поддержку у Международной яичной комиссии (IEC) – организации, представляющей интересы производителей яиц всего мира. С тех пор каждую вторую пятницу октября яичные ассоциации, компании-производители, розничные продавцы и представители смежных отраслей радуются тому, что именно они предлагают людям **натуральный и, пожалуй, самый универсальный продукт питания.**

ный продукт, доступный всем без исключения слоям населения.

Впрочем, экономичностью «яичные» плюсы вовсе не заканчиваются. Продукт содержит десять витаминов и минеральных веществ (А, В6, В12, D, Е, К, железо, фосфор, цинк). Два куриных яйца в день могут обеспечить человеческий организм половиной суточной нормы витаминов и минералов! Яйцо можно (не удивляйтесь!) назвать постным: жир здесь относится к ненасыщенному типу. Плюс сегодня, когда все говорят о вреде кислот для здоровья, полезно знать, что в яйцах нет трансформированных жиров. Яичный жир дает только те питательные вещества, которые полностью усваиваются организмом.

Отдельный диетологический хочется спеть желтку – источнику холина. Ученые сделали вывод, что холин необходим для нормального формирования мозга, тканей и памяти, а также нужен для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний.

И еще: сравнительно недавно открытые питательные вещества лютеин и зеаксантин позволили поместить яйца в категорию «функциональных продуктов питания». Функциональный продукт питания – тот, который несет пользу здоровью помимо основного питательного содержания. Недавние исследования подтвердили, что употребление лютеина и зеаксантина может в значительной степени снизить риск слепоты и катаракты у пожилых людей.

Ну что скажете? Под хрупкой скорлупой действительно скрывается настоящее чудо!..

НА ЛЮБОЙ ВКУС, ДАЖЕ САМЫЙ ВЗЫСКАТЕЛЬНЫЙ

И если покупать «маленькое чудо», то, конечно, произведенное на птицефабрике «Синявинская». Ассортимент «Синявинской» велик: от обычных «категорийных» до фирменных. У эксклюзивных сортов яиц «Синявинское к завтраку» и «Синявинское Золотое» – ярко-оранжевые желтки (проявляется повышенное содержание каротиноидов). На птицефабрике (единственной на Северо-Западе!) производят яйцо с двумя желтками под самостоятельной маркой «Синявинское двухжелтковое».

Чтобы поддерживать высокое качество продукции, птицеводы ежегодно закупают цыплят в лучших племенных хозяйствах Голландии и Великобритании. За состоянием здоровья птицы и качеством продукции ЗАО «Птицефабрика «Синявинская»» ведется строгий ветеринарный контроль, который обеспечивается управлением ветеринарного обеспечения и контроля, укомплектованного высокопрофессиональными кадрами. В состав управления входят две аттестованные лаборатории, имеющие лицензию на проведение ветеринарных работ.



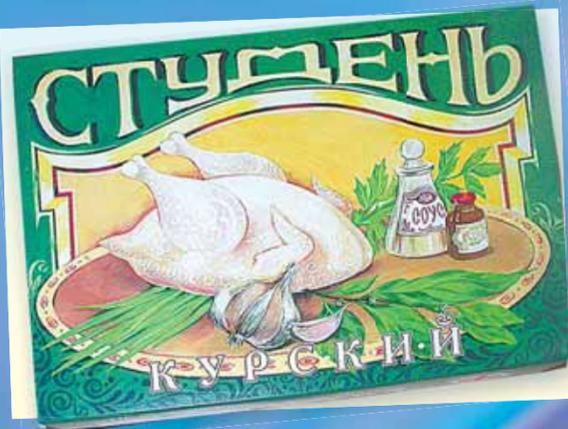
Специалисты «Синявинской» также понимают важность качества питания птицы. Поэтому из состава кормов для кур исключены биостимуляторы и консерванты.

В январе 2007 года на производстве запущен новый цех сортировки, установлены сортировочные машины Staalkat суммарной производительностью 200 тысяч яиц в час. На производстве внедрена международная система менеджмента контроля безопасности пищевой продукции ISO 22000-2007.

Сейчас птицефабрика активно включилась в реализацию национального сельскохозяйственного проекта: полным ходом идет модернизация оборудования. В июле введен в строй новый птичник на 200 тысяч яиц, а на днях планируется запуск второго птичника, такого же современного и высокотехнологичного.

Птицефабрика «Синявинская» постоянно развивается, по-прежнему следуя своему девизу: «Каждому покупателю – только натуральная, экологически чистая и свежая продукция».

Ирина ПОЛЯКОВА

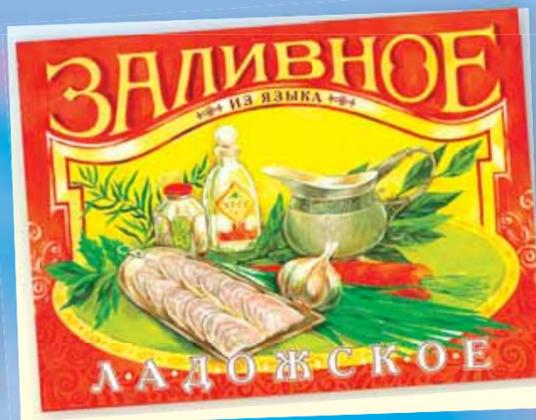
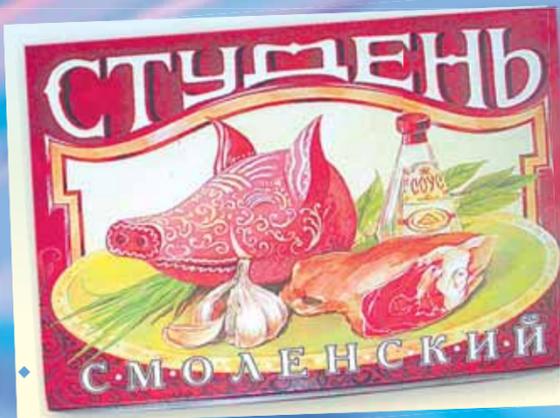


Продукт XXI века!!!

ВАМ:

- Поднимает настроение, так как обладает великолепным **ДОМАШНИМ ВКУСОМ;**
- Бережет здоровье, потому что **НЕ СОДЕРЖИТ КОНСЕРВАНТОВ;**
- Экономит время.

ПОДРОБНОСТИ НА УПАКОВКЕ.



ООО «Океан ТРК», г. Санкт-Петербург, г. Пушкин, ш. Подбельского, д. 5. Тел. (812) 449-81-63

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ТОРТ ВАШЕЙ МЕЧТЫ



Победителей по осени считают: кондитерское объединение «КАРАТ ПЛЮС» в самый разгар бабьего лета решило подвести итоги летних конкурсов, объявленных через газету «Петербургское качество», и наконец назвать счастливых, удостоенных сладких призов и подарков.

КОНКУРС РИСУНКОВ

Сначала в «Каратовском королевстве» побывали детишки – участники конкурса рисунков «Торт моей мечты». Все лето на кондитерское производство поступали заказные письма с рисунками с пометкой «На конкурс». Потом авторитетное жюри во главе с бельчонком Лу-Лу выбрало самые интересные работы и пригласило их авторов на большое представление с участием героев сказок. Юные гости фабрики «КАРАТ ПЛЮС», а также их мамы и папы, смогли увидеть воочию, как выпекаются настоящие торты. Некоторым из них даже посчастливилось воплотить свои кондитерские фантазии. И уж точно в этот день ни взрослые, ни дети не остались без подарков.

А затем двери «КАРАТ ПЛЮС» гостеприимно распахнулись и для взрослых сладкоежек. В самом конце сентября на предприятии чествовали финалистов и победителей конкурса «Сладкие семейные традиции», во время которого петербуржцы делились рецептами «фамильных» тортов. Самый лучший из них «КАРАТ ПЛЮС» пообещал запустить в серийное производство!

В «ДЖАЗЕ» НЕ ТОЛЬКО ДЕВУШКИ

Не успели финалисты перезнакомиться между собой, как их повели в святая святых – в кондитерские цеха. А как же иначе? Каждому хотелось знать, где завтра будет выпущаться торт-победитель и где сегодня рождаются знаменитые «Эгоист», «Только ты», «Медовик» и «Остров любви»!..

Прежде чем попасть в огромную сладкую мастерскую, потребителям пришлось надеть белые халаты, тщательно вымыть руки и ублажить строгий турникет: он дал «зеленый свет» только тем, кто подставил ладони под брызги дезинфицирующего раствора. Да, чистоту на производстве «КАРАТ ПЛЮС» соблюдают строго, и это сразу отметили все гости.

Технолог **Анастасия Худякова** подробно рассказала, как работают печи-гиганты Sveba и Mive, чем заводской меланж отличается от самодельного и как готовится тесто для настоящих бисквитов. Но любознательные хозяйки (сразу видно – опытные домашние кулинары!) все равно засыпали ее вопросами.

Впрочем, в цехе элитной продукции отвечать на вопрос пришлось уже самим гостям. Ведь именно в момент экскурсии там обсуждался новый дизайн торта «Джаз». Насчет оформления новинки с музыкальным названием мнения специалистов разделились: одни посчитали ее внешний вид слишком скромным, даже аскетичным. Другие отстаивали простоту, в которой, по их мнению, просматривался особый стиль. В итоге потребителям пришлось выступить в роли «третейских судей». Теперь, когда «Джаз» появится в продаже, они смело могут утверждать, что лично принимали участие в рождении нового произведения кондитерского искусства.

Что еще кроме чистоты и красоты поразило гостей? Уютная, почти домашняя обстановка и... немалое количество кондитеров-мужчин! А собственно, что же тут удивительного? Ведь, кажется, слово «кондитер» – мужского рода!

«ВЫБОР СЛАДОСТЕЙ БОЛЬШОЙ!»

Финалисты «Сладких семейных традиций» так увлеклись производственным процессом, что праздничный чай чуть было не остыл. А пора было уже наливать шкворчащий кипяток и наконец знакомиться. Вот **Нина Батракова** – педагог по образованию и кондитер по призванию. Вкусно печь, призналась, ее научили жизнь и друзья, которых всегда полон дом. Опытная хозяйка умеет не только исполнить любой чужой рецепт, но и сама придумывает разные невероятные яства типа соленого торта или шаурмы из блинов.



Так рождается сладкая сказка



На память об увлекательной экскурсии по кондитерскому производству



Торжественное вручение диплома финалистам конкурса



На конкурс Нина прислала целых три рецепта. И снабдила их стихами собственного сочинения, посвященными своему кулинарному увлечению и, конечно, любимому «КАРАТ ПЛЮС»:

*Я обожаю торты
И люблю пирожные!
Любит вся моя семья
Их рецепты сложные!*

*Мой ребенок приуныл,
Как он, бедный, мается...
А съел торт от «КАРАТА» –
И сразу улыбается!*

*«КАРАТ» – радость, настроенье!
«КАРАТ» – сладость, наслаждение!
Выбор сладостей большой
Путь туда, друзья, простой!
Поправьте, коль я не права:
ДАЛЬНЕВОСТОЧНЫЙ, 42!*

По словам другой финалистки **Елены Фроловой** (кстати, обладательницы архитектурно-



Юным гостям «КАРАТА ПЛЮС» удалось участвовать в создании кондитерского чуда

го диплома), готовить сладости она начала с младших классов школы. Причем сначала на торты шел... обыкновенный черный хлеб. Теперь Елена знает не десятки – сотни всевозможных рецептов. И всегда внимательно следит за новинками, появляющимися в продаже.

Ну а сама она в этот раз предложила конкурсной комиссии торт быстрого приготовления с названием «Семейные традиции».

Очень интересные рецепты прислала на «КАРАТ ПЛЮС» также семья **Бариновых** – **Наталья Антоновна** и **Светлана**. Они, между прочим, не первый раз участвуют в различных кулинарных состязаниях.

АХ ЭТО «РАЙСКОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ»!

Все приглашенные финалисты конкурса с волнением ждали, чей же рецепт окажется

победителем и будет взят на вооружение технологами для запуска в серийное производство. И вот – барабанная дробь! – самым лучшим признан торт «Райское наслаждение», рецепт которого на конкурс прислала **Нина Батракова**.

А вот и сам виновник торжества! «Райское наслаждение» специально к торжественной церемонии испекли кондитеры «КАРАТ ПЛЮС». Попробуем? Действительно отличный вкус! Узнает ли его сама Нина? Да, все так, как получалось дома. Ну разве что технологи привнесли в рецепт какую-то необычную, едва уловимую пикантную нотку.

Технологам «КАРАТ ПЛЮС» так понравилось «Райское наслаждение», что они, действительно, намерены запустить его в серийное производство. Значит, раскрыть секрет «Райского наслаждения» мы не можем. Через какое-то время ищите торт-победитель на прилавках магазинов! А все остальные присланные на предприятие рецепты войдут в «Сладкую кулинарную книгу», которую планирует издать «КАРАТ ПЛЮС».

И еще! Конкурс «Сладкие семейные традиции» обязательно продолжится в следующем году. У вас еще нет сладких семейных традиций? Начинать готовиться к конкурсу заранее: фантазируйте, сочиняйте, творите, создайте торт вашей мечты!

Ирина ПОЛЯКОВА

Кондитерское производство «КАРАТ ПЛЮС»: СПб, Дальневосточный пр., 42; телефоны: (812) 585-86-60, 586-61-95, 447-52-38, 447-35-96

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ОВСЯНОЕ ПЕЧЕНЬЕ: ЧЕМ МЕНЬШЕ СРОК ГОДНОСТИ — ТЕМ ВЫШЕ ЦЕНА!



Ах, какое раньше в Петербурге делали овсяное печенье! Не зря любому, кто ехал в град Петров по делам, родные-друзья заказывали по несколько килограммов темно-коричневых, рассыпчатых и ароматных печенюшек. Потом, когда путешественник возвращался домой, счастливые обладатели гостинцев устраивали грандиозные чаепития с «овсянкой», которая почиталась за стол не меньше торта.

А какого качества овсяное печенье производят в Северной столице теперь? Есть ли смысл, когда случится оказия, просить везти овсяные сладости издалека?

Чтобы ответить на эти вопросы, образцы овсяного печенья были закуплены в соответствии с требованиями законодательства: в закупочную комиссию вошли представители СПб ООП «Общественный контроль» и специалисты ведущих кондитерских производств Петербурга. В магазинах города им удалось приобрести 12 (как видите, дефицита овсяного печенья сейчас нет, наоборот — огромное разнообразие!) пакетиков овсяного печенья от различных производителей. Все они, за исключением «гостя» из Воронежа, оказались питерскими «аборигенами».

Тот же час сладкий груз отправился на дегустацию в Испытательный центр Всероссийского научно-исследовательского института жиров (ВНИИЖ). Образцы овсяного печенья проверялись по органолептическим показателям на соответствие требованиям ОСТ 10-061-95 «Печенье овсяное. Технические условия», на соответствие информации для потребителей требованиям к маркировке пищевых продуктов, фасованных в потребительскую тару (ГОСТ Р 51074-2003). Если переводить специальные термины на привычный язык, специалисты лаборатории должны были с пристрастием прочитать этикетку, внимательно рассмотреть печенюшки из каждого пакета, оценить их запах и, конечно, попробовать на вкус.

«Правильные» печенюшки должны были хорошо выглядеть, не иметь повреждений и вмятин, на ощупь быть шероховатыми, без

постороннего привкуса и запаха. Большинство образцов такими и оказались, поэтому понравились дегустаторам. Кроме того, львиная доля изготовителей точно и методически правильно оформила этикетки для своего продукта, указав массу нетто, состав, энергетическую ценность, срок годности и другую необходимую информацию.

Хотя образцы с маленькими минусами тоже нашлись. У овсяного печенья «Златопек» (произведено ЗАО «Первая бисквитная фабрика», СПб) при дегустации обнаружился довольно сильный аромат и привкус корицы. Ничего плохого в этом нет, даже наоборот — любители сей пряности могут ликовать. Однако классическое печенье (а именно так позиционирует себя продукт от «Первой бисквитной фабрики») следует иметь классический же, свойственный данному наименованию вкус.

Похожая проблема и у овсяной «Ладоги» от одноименного пищевого комбината. Только тут вмешалась не корица — фрукты. В протоколе испытаний указано: «Излишне фруктовый вкус забивает специфический привкус овсяного печенья».

Еще один проигравший в гонке за качество — печенье «Овсяное» на фруктозе (ТМ «Крекер Плюс», СПб). У него не порядок с информацией для потребителей: на этикетке отсутствует наименование предприятия-изготовителя и масса нетто. Дату выработки даже человеку

с хорошим зрением нелегко будет отыскать на упаковке...

Если внимательно ознакомиться со сводной таблицей, можно сделать немало интересных выводов. Взять хотя бы такие параметры, как цена, срок годности и масса нетто. Обратите внимание, чем меньше срок годности — тем выше цена! Причем разрыв в цене порой достигает 100%! Самые дешевые образцы имеют срок годности полгода. Это говорит о том, что изготовитель применяет растительные жиры и консерванты. И, наоборот, печенье со сроком годности 30 суток изготавливается из высококачественной муки, натуральных ингредиентов, по классической технологии, не предусматривающей чрезмерное применение искусственных добавок. Кстати, несмотря на то что подавляющее число образцов формально соответствует требованиям нормативных документов, специалисты ВНИИЖ отметили печенье с короткими сроками годности как самые привлекательные с точки зрения их потребительских свойств.

Как видно из таблицы, у потребителя сегодня есть обширный выбор овсяного печенья — и по цене, и по качеству. А это главное.

Ирина ПОЛЯКОВА

Редакция благодарит за проведение дегустации специалистов испытательного центра органа по сертификации ВНИИЖ и лично его руководителя Наталью Фролову.

ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Выбирая овсяное печенье, всегда смотрите, во что оно расфасовано. Лучше всего, если печенье запаковано в герметичную целлофановую упаковку. От покупки печенья, продающегося в развес, лучше отказаться: достаточно печенье всего несколько минут полежать на открытом воздухе с повышенной или, наоборот, пониженной влажностью, чтобы растерять большую часть своих вкусовых качеств.

Внимательно изучите содержимое целлофанового пакета. Неправильная форма печенюшек говорит о том, что была грубо нарушена технология изготовления, в результате чего тесто попросту растекалось. Качественное овсяное печенье может быть только круглой или овальной формы, без вмятин и поврежденных краев. Поверхность качественного овсяного печенья обычно имеет коричневый или темно-коричневый цвет. На поверхности допускается вкрапление частиц сахара и фруктового сырья.

Посмотрите, много ли в пакете лома. Обилие крошек говорит о том, что печенье пересушено. В упаковке массой до 250 г на законных основаниях может присутствовать лишь одна сломанная печенюшка. В пакете весом до половины килограмма деформированных изделий должно быть не более двух, а на килограмм, соответственно, приходится всего четыре сломанные штучки.

Если при разломе печенья раздался хруст — подобие того, что бывает, когда ломают сухарик, овсяное печенье либо старое, либо хранилось с несоблюдением температурного режима и попросту высохло. Качественное овсяное печенье не может быть ни очень жестким, ни очень мягким.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ОВСЯНОГО ПЕЧЕНЬЯ

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

Наименование продукта	Печенье «Овсяное»	Печенье «Овсяное»	Печенье «Овсяное» тм «Аладушкин»	Печенье «Овсяное»	Печенье «Овсяное» классическое «Янтарь»	Печенье «Овсяное» тм «Выборгское»	Печенье «Овсяное» на фруктозе тм «Петродидет»	Печенье «Овсяное» тм «Академия шоколада» классическое	Печенье «Овсяное» тм «Златопек» классическое	Печенье «Овсяное» тм классическое тм «Посиделкино»	Печенье «Овсяное» тм «Ладога» классическое	Печенье «Овсяное» на фруктозе тм «Крекер Плюс»
Производитель	ОАО «Хлебо-завод Василе-островского района»	ОАО «Холдин-говая компания «Петро-рохлеб», ОАО «Волосковский хлебокомби-нат», Лен. обл.	ЗАО «Охтин-ское», СПб	ООО «Кондитер-ский дом Пати-сье», СПб	ОАО «Крекер», г. Воронеж	ООО «Выборг-ская фабрика-кухня», СПб	ООО «Торговый дом «Петродидет», СПб	ООО «Выборг-ская фабрика-кухня», СПб	ЗАО «Первая бисквитная фабрика», СПб	ЗАО «Конди-терское объ-единение «Лю-бимый край», Лен. обл.	ООО «Пищевой комбинат «Ла-дога»	«Крекер Плюс», СПб
Нормативный документ (НД)	ОСТ 10-061-95, ГОСТ Р 51074-2003	ОСТ 10-061-95, ГОСТ Р 51074-2003	ОСТ 10-061-95, ГОСТ Р 51074-2003	ОСТ 10-061-95, ГОСТ Р 51074-2003	ОСТ 10-061-95, ГОСТ Р 51074-2003	ОСТ 10-061-95, ГОСТ Р 51074-2003	ОСТ 10-061-95, ГОСТ Р 51074-2003	ОСТ 10-061-95, ГОСТ Р 51074-2003	ОСТ 10-061-95, ГОСТ Р 51074-2003	ОСТ 10-061-95, ГОСТ Р 51074-2003	ОСТ 10-061-95, ГОСТ Р 51074-2003	ОСТ 10-061-95, ГОСТ Р 51074-2003
Дата выработки	14.06.08	18.06.08	09.06.08	10.06.08	03.05.08	02.06.08	26.05.08	28.05.08	09.06.08	05.05.08	01.06.08	—
Срок годности	30 суток	30 суток	30 суток	90 суток	годен до 03.09.08	4 мес.	3 мес.	6 мес.	6 мес.	6 мес.	6 мес.	90 суток
Масса нетто, г	400	500	500	320	285	500	340	160	240	320	400	300
Место закупки	«Перекре-сток», бул. Новато-ров, 11	«О'Кей», пр. Марш. Жуко-ва, 31	«Лента», наб. Об-водного кан., 118	«О'Кей», пр. Марш. Жуко-ва, 31	«Сезон», пр. Марш. Жуко-ва, 30	«Сезон», пр. Марш. Жуко-ва, 30	«Арготорг», Ле-нинский пр., 98	«Таллинский», пр. Ветеранов, 89	«Лента», наб. Об-водного кан., 118	«Сезон», пр. Марш. Жуко-ва, 30	«Перекре-сток», бул. Новато-ров, 11	Магазин, пр. Ста-чек, 39
Розничная цена	50-60	33-90	61-89	24-40	39-90	26-90	33-40	20-45	33-56	38-90	20-30	35-00
Форма, поверхность, цвет, вкус, запах, вид в изломе по НД	Форма: правильная, со свойственной данному виду расплывчатостью, без вмятин и повреждений края. Поверхность: шероховатая или гладкая с извилистыми трещинами, не подгорелая, без вздутий. Цвет: коричневый, равномерный по всему изделию. Вкус и запах: свойственные данному наименованию, без посторонних привкуса и запаха. Вид в изломе: пропеченное, разрыхлен-ное, без следов непромеса.											
Форма	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Поверхность	Гладкая с из-вилистыми трещинами, не подгорелая, без вздутий	Шероховатая, не подгорелая, без вздутий	Шероховатая, не подгорелая, без вздутий	Шероховатая, не подгорелая, без вздутий	Гладкая с из-вилистыми трещинами, не подгорелая, без вздутий	Шероховатая, не подгорелая, без вздутий	Гладкая с из-вилистыми трещинами, не подгорелая, без вздутий	Гладкая с из-вилистыми трещинами, не подгорелая, без вздутий	Шероховатая, не подгорелая, без вздутий	Шероховатая, не подгорелая, без вздутий	Шероховатая, не подгорелая, без вздутий	Гладкая с из-вилистыми трещинами, не подгорелая, без вздутий
Цвет	Темно-корич-невый	Коричневый	Светло-корич-невый	Коричневый	Коричневый	Коричневый	Светло-корич-невый	Светло-корич-невый	Светло-корич-невый	Коричневый	Светло-корич-невый	Светло-корич-невый
Вкус и запах фактически	Свойственные данному наименованию	Свойственные данному наименованию	Свойственные данному наименованию	Свойственные данному наименованию	Свойственные данному наименованию	Свойственные данному наименованию	Свойственные данному наименованию	Свойственные данному наименованию	Свойственные данному наименованию	Свойственные данному наименованию	Свойственные данному наименованию	Излишне фрук-товый вкус забивает специ-фический прив-кус овсяного печенья
Вид в изломе, фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Неразрыхленное
Наличие посторонних включений и хруста (не допуска-ется)	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Информация для потребите-ля по НД	Наименование продукта, наименование и адрес предприятия-изготовителя, масса нетто, товарный знак (при наличии), состав продукта (в т. ч. пищевые добавки с групповым названием, инд. Е), пи-щевая и энергетическая ценность, условия хранения, срок годности, дата выработки, обозначение нормативного документа, информация о подтверждении соответствия											
Информация для потребите-ля фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не указаны: наименование предприятия, масса нетто. Информация для потребителей (дата выработ-ки) находится в неудобном для прочтения месте
Соответствие НД (общая оценка)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	удовлетво-рительно	неудовлетво-рительно

ДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



**НЕ ПРЕКРАЩАЛ РАБОТЫ
ДАЖЕ В БЛОКАДУ**

Василеостровский хлебозавод ведет свою летопись с 1931 года. Сначала у предприятия была узкая специализация — черный хлеб. Божьим даром, как встарь величали «чернушку» на Руси, пекари снабжали русскую армию, делали для наших солдат сухари.

В конце тридцатых василеостровцы поменяли ассортимент, перешли на сладкие новинки — пряники и печенье. Но когда началась Великая Отечественная война и все силы были брошены на то, чтобы ковать победу, завод снова перевели на выработку хлеба и черных сухарей.

В тяжелейшие дни блокады работа хлебозавода на Васильевском острове не останавливалась ни на минуту! Именно отсюда получали ленинградцы 150-граммовые блокадные пайки, спасшие сотни жизней.

В послевоенные годы завод много раз реконструировался. С 1951 здесь стали делать сдобные сухари. Такие вкусные, что заказы на поставку шли буквально со всего Советского Союза! Сухарикам не раз присваивался Знак общественного признания, они получили медаль «Экологически безопасная продукция».

С 2002 года Хлебозавод Василеостровского района является производственным подразделением компании «Хлебный дом» — крупнейшего на Северо-Западе производителя хлебобулочных и кондитерских изделий. Сегодня Хлебозавод Василеостровского района выпускает более двадцати наименований всевозможных сдобных сухариков, сушек, печенья и кексов. Муку и другие составляющие василеостровцы берут только у самых надежных, проверенных поставщиков, на протяжении всего технологического цикла отслеживают показатели качества, постоянно покупают новое современное оборудование.

Под девизом «Традиции качества и мастерство» на василеостровском хлебозаводе работают лучшие кондитеры (есть целые се-

Самым вкусным, ароматным, нежным и аппетитным по результатам сегодняшней экспертизы «Петербургского качества» признано овсяное печенье от ХЛЕБОЗАВОДА ВАСИЛЕОСТРОВСКОГО РАЙОНА Санкт-Петербурга (компания «Хлебный Дом»). Такому результату василеостровские хлебопеки очень обрадовались. Но — совсем не удивились. Действительно: а могло ли быть иначе? Если любишь свою продукцию, вкладываешь в нее всю душу, она обязательно ответит взаимностью и выйдет на славу.

ВАСИЛЕОСТРОВСКИЙ ХЛЕБОЗАВОД: ОТМЕННОЕ КАЧЕСТВО И ВКУС!

мейные династии!) Санкт-Петербурга. А то, что они производят, с аппетитом едят не только в городе и в России, но и в Германии, Израиле, Америке.

СУХАРЬ — ПРОИЗВЕДЕНИЕ КУЛИНАРНОГО ИСКУССТВА

Несведущий человек обычно думает, что сухари получаются из старых черствых батончиков. И очень ошибается! Прежде чем из печи выйдет традиционное русское угощение к чаю, пекари должны замешать свежее тесто, испечь аккуратные мини-булочки, а потом разрезать их на части и отправить для просушки в специальную духовку.

Сухарики «Малышки» с Васильевского острова получают особенно вкусными потому, что делают их по традиционным, проверенным временем рецептам, по государственному стандарту, без консервантов и искусственных добавок. А вот срок хранения этой продукции большой — три месяца. Такое «долгожительство» обеспечивается благодаря использованию инновационной упаковки, которая не оказывает никакого вредного воздействия.

Найти лакомство по душе среди «Малыш-

сухарики выпускаются с маком, с орехами, с ванилином, с изюмом.

А недавно в продаже появилась уникальная новинка — десертные мини-сухарики «Фабрикантъ». Их, по правде сказать, и сухариками-то назвать трудно: нежнейшее тесто само растворяется во рту, интересные начинки (фундук и настоящий шоколад) придают вкус рассыпчатого печенья... Да что там печенье — торта! Такие мини-сухарики не стыдно подать к праздничному столу, ими можно угощать и детишек, и взрослых.

Другой вкусный сюрприз от завода — «Осенние» сухари в сахарной обсыпке. Незаменимы для вкусного и сладкого чаепития! И голод утолить смогут, и вкусеньким побалуют. Эти сухарики специально упаковали в яркую оранжево-желтую упаковку. Осенью «Осенние» обязательно должны быть на каждом столе!

МАК — СНАРУЖИ И ВНУТРИ

Наблюдать за тем, как рождаются сухари, занятие весьма увлекательное. Еще бы! Одна умная машина замешивает тесто, другая превращает миниатюрные колбаски в кольца, третья провозит съедобные кольца через

паровую баню (чтобы блестели!) и передает печи. Ну а уж из печи сушки едут на фасовку.

Василеостровские сушки знамениты оптимальным сочетанием твердости и хрупкости. Кстати, вы знаете, чем сушки маковые отличаются от сушек с маком? Мак непосредственно в тесто добавлен у маковых, черными семечками обильно посыпаны сушки с маком. Выбирайте, кому какие понравятся!

Еще одно фирменное блюдо Василеостровского хлебозавода — творожные кексы. Нежные и воздушные, они полюбились даже избалованным разнообразием москвичам.

Правильное тестоведение, добросовестное отношение людей к работе, высококачественное сырье — вот в чем секрет успеха продукции василеостровских пекарей. Так что если прочтете на упаковке название «Хлебозавод Василеостровского района», берите: обязательно будет полезно и очень вкусно!

Ирина ПОЛЯКОВА



ЗАО «КО «Любимый край» тел.: +7 (812) 448-59-61, +7 (495) 134-24-00 www.lkray.ru

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

MARKETING MENEDZHMENT
Менеджмент
Юркович
Food & Dining
СЕРВИС

ХVII международная продовольственная выставка

peterfood

18 - 20 ноября 2008 года
Санкт-Петербург, Ленэкспо

- ✓ Центр Закупок Сетей
- ✓ "Тендер - 2009" на поставки в ТЭС и ТЭС
- ✓ Контракты по Частным Сетевым Маркам
- ✓ Ассамблея и Банкет Директоров

Запись на сайте
www.peterfood.ru
Телефон: (812) 327 4918
E-mail: imperia@imperiaforum.ru

ОБОРУДОВАНИЕ

Норвежская семга,
нежная, как поцелуй на рассвете,
закрученная фантазийно
со всякими изысками.

Русское Море
СЕМГА
НЕЖНОСТЬ 300

Рыбное избранное
www.russiansea.ru

СДЕЛАНО В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ



Вкусную и полезную радужную форель (ее главный «опознавательный» знак – ярко-розовая полоска на боку) ООО «Реванш-95» выращивает в собственных хозяйствах, которые расположены в Карелии, на берегу Онежского озера.

Чистые, почти дистиллированные воды Онеги считаются лучшим в России местом для разведения лососевых пород рыб. Поэтому именно там, на территории урочища Быково, и было решено несколько лет назад создать перерабатывающее производство. Первое рыбное хозяйство – «НОРД-ОСТ-Рыбпром» – поднимали с нуля: набрали и обучили людей (при поддержке предприятия на биологическом факультете Петрозаводского госуниверситета теперь есть даже специальность «форелевод»), создали инфраструктуру, закупили оборудование и корма...

В 2004 году состоялось торжественное открытие второго форелевого хозяйства – «НОРД-ВЕСТ-Рыбпром». Теперь подобных предприятий у ООО «Реванш-95» целых шесть. Все оборудованы по последнему слову техники. В месяц хозяйства способны перерабатывать более 350 тонн свежей форели – это уникальная цифра для России.



**ПОТРОШЕННАЯ ФОРЕЛЬ:
ЭКОНОМИЯ В ЧИСТОМ ВИДЕ!**

ОТ ОЗЕРА ДО ПРИЛАВКА — МЕНЬШЕ СУТОК

Весной нынешнего года компания «РЕВАНШ-95» обещала: «Накормим свежей форелью всех!» И вот петербургские рыбопереработчики сдержали свое слово: с середины лета они начали бесперебойные поставки охлажденной рыбы в Северную столицу.

Радужная форель должна попадать к потребителям только свежей, считают в компании. Поэтому в урочище Быково построили рыбоперерабатывающий цех с самым современным разделочным оборудованием, холодильными и скороморозильными камерами. В результате от момента вылова рыбы до момента ее поставки в торговые сети Петербурга проходит меньше суток. Такими короткими сроками не может похвастаться, пожалуй, ни один крупный поставщик охлажденной рыбы на Северо-Западе.

Сегодня предприятие является также активным участником национального проекта «Сельское хозяйство». Строительство на бюджетные деньги инкубатора дает возможность полностью отказаться от закупки мальков в Норвегии. В итоге замыкается производственная цепочка: инкубация – выращивание – переработка. При этом цена красной рыбы становится доступной для всех категорий покупателей.

**РЫБА БЕЗ ПОТРОХОВ
ВКУСНЕЕ И ДЕШЕВЛЕ**

Найти охлажденную выпотрошенную форель от «Реванш-95» сегодня можно

в торговых сетях «Перекресток», «Лента», «О'Кей», «Ашан», «Патэрсон», «Карусель»... Именно выпотрошенную, ведь отсутствие внутренностей дает возможность увеличить срок жизни продукта и улучшить его потребительские свойства.

Так, если форель потрошенная имеет срок хранения более десяти суток, то ее не потрошенная «родственница» пригодна к употреблению только в течение трех дней. Затем продукты распада начинают безнадежно портить вкус и внешний вид мяса рыбы. Она становится совершенно негодной для засолки. А свежесть рыбы с потрохами на глаз определить очень сложно: внутрь то не заглянешь!

Еще один неоспоримый плюс в покупке форели без потрохов (хозяйки меня поймут) готовить ее быстрее и приятнее. Ведь одно неверное движение ножом во время потрошения, и разлившееся содержимое желчного пузыря сделает мякоть непоправимо горькой.

Теперь цена... Например, килограмм потрошенной форели стоит 160 рублей. Килограмм форели с внутренностями, которые составляют примерно 16 процентов от общего веса рыбы, оценивается в 150 рублей. Получается, одни только потроха стоят 28 рублей, и эти деньги в прямом смысле будут выброшены в мусорную корзину.

**ВИТАМИН D
В «РАЗБОЙНИЧЬЕМ» БЛЮДЕ**

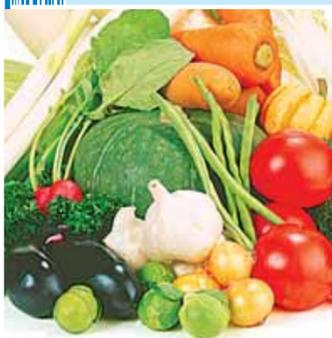
Форель, как утверждают медики, не просто вкусная, но и очень полезная рыба. В ней содержится витамин D, отвечающий за крепость костей в теле, жирные кислоты Омега-3, укрепляющие иммунную и нервную системы, снижающие уровень холестерина и рекомендуемые для поддержания сердечной мышцы...

Диетологи советуют включать в рацион свежельюловленную форель как минимум два раза в неделю. А сколько блюд можно приготовить! Сегодня, например, мы предлагаем вам сделать «Форель по-разбойничьи». Возьмите килограмм очищенной форели, 150 г репчатого лука, 200 г болгарского перца, 150 г свежих или консервированных грибов, молотый черный перец, 100 г шпика, растительное масло и соль.

А дальше все просто. Сначала приготовьте фарш из нарезанного кубиками болгарского перца, соединенного со шпиком, грибами и мелко порубленным репчатым луком. Посолите и приправьте черным перцем по вкусу. Обсушенную форель заполните фаршем, сбрызните растительным маслом и запекайте в духовом шкафу, завернув в фольгу. Гарантирую – блюдо получится изумительным!

Ирина ПОЛЯКОВА

СЛОВО — ЭКСПЕРТУ



ИСКУССТВЕННЫЕ ВИТАМИНЫ — ХОРОШО, А ПРИРОДНЫЕ — ЛУЧШЕ!

Приближаются холода, а с ними — неизбежный авитаминоз. Все мы прекрасно знаем, что для восполнения дефицита витаминов нужно чаще есть овощи и фрукты. Да вот только не у всех на капитальную витаминизацию хватает денег, сил и времени. Идеальное решение проблемы: купить витамины в комплексе — в виде таблеток и гранул. Вместе с тем возникает вопрос, действительно ли искусственно созданные витамины помогают, ведь это чистая химия — не более того? Может, все же стоит разориться на овощи и фрукты? С этим и другими вопросами мы обратились к Евгению ТКАЧЕНКО, доктору медицинских наук, профессору, главному гастроэнтерологу Комитета по здравоохранению правительства Санкт-Петербурга.



— Евгений Иванович, как вы охарактеризуете питание современно-го россиянина?

— Начнем с того, что несколько тысячелетий назад, чтобы выжить в опасных природных условиях, люди должны были быть физически выносливыми. Для этого ежедневно им требовалось около 5000–6000 калорий. У современного человека физические нагрузки сведены к минимуму — каждый день нашему организму вполне хватает 2000–2500 калорий. Мы стали меньше питаться, а значит, стали вместе с едой меньше получать витаминов... Однако не надо думать, что обжорство пойдет на пользу. Вовсе нет. Ведь главное — пища должна быть разнообразной, а наш рацион достаточно однобок. В основном мы едим рафинированную, высококалорийную, бедную витаминами и минеральными веществами пищу. Мы стали больше есть консервированных продуктов, которые утратили все свои полезные свойства при технологической обработке. Должно быть гармоничное соотношение белков, жиров и углеводов (1:1:4). Печально признавать, но в целом организм россиянина получает только половину необходимого количества овощей и около трети — фруктов.

Нам следует брать пример с японцев, которые живут 80–86 лет, а сексом занимаются до 70. Все потому, что их питание сбалансировано, рацион направлен на профилактику атеросклероза, ишемической болезни сердца. Они витаминизируют себя и еду. Японцы кормят не только себя, но еще и своих микробов, которые синтезируют некоторые витамины.

— Но ведь не всем финансовые возможности позволяют ежедневно покупать овощи и фрукты...

— Наши бабушки не просто так на зиму варили варенье и готовили различные соленья. Подобная консервация не требует больших денег, зато сохраняет витамины в продуктах надолго и даже улучшает их качества — та же квашеная капуста содержит витаминов в несколько раз больше, чем свежий кочан!

Почаще надо варить борщи и компоты из сухофруктов — это короли блюд. Полезнее них ничего не найти! Ну а если нет возможности заниматься консервацией — пейте витаминные комплексы.

— Кстати, чем отличаются моно-витамины (аскорбинка) от поливитаминов и нужно ли консультироваться с врачом перед их применением?

— Моновитамины, как правило, назначаются врачом и принимаются с лечебной целью. Поливитамины — средство профилактическое, их приравнивают к БАДам. Консультироваться с врачом нужно в том случае, если есть расположенность к аллергическим реакциям.

— Почему важно употреблять именно «живые» витамины, а не синтетические?

— Овощи и фрукты содержат вещества, которые необходимы для нормального функционирования бифидо- и лактофлоры желудка. Природные витаминносители экологически чистые и намного лучше синтетических. Приведу пример. В поливитаминных препаратах содержится только л-аскорбиновая кислота, в природе же их шесть разновидностей. Поэтому употребление природных носителей более гармонично с точки зрения потребности организма. В целом же не стоит противопоставлять друг другу синтетические и натуральные витамины. Просто старайтесь есть побольше овощей и фруктов, а если нет такой возможности — переходите на искусственные витамины.

— Назовите витамины первой важности, какова их норма и как долго их нужно пить?

— Существует два десятка важнейших витаминов, но самые-самые — это А, В, С, D, Е и К. Витамины наш организм должен получать круглый год, а не только в зимне-весенний период. Причем пагубен как их недостаток, так и избыток.

Дефицит витаминов особенно ярко проявляется весной, когда организм уже истощает все свои витаминные запасы — зимой ведь мы едим в основном белковую пищу. Признаков авитаминоза достаточно много: немотивированная усталость, слабость, раздражительность, психастения, шелушение кожи, подверженность инфекционным заболеваниям, и т. д. Очень ярко нехватка витаминов проявляется у девушек «на диете» — дефицит полезных компонентов, в частности, витамина В2, проявляется в виде заед в уголках рта.

— Какие продукты содержат витамины А, В, С, D, Е и К?

— Жирорастворимые витамины А, D, Е и К содержатся в растительных и животных жирах. Витамин В и С богаты овощи и фрукты. В частности, витамин С содержится в шиповнике, черной смородине, петрушке, апельсинах, лимонах. В яблоках, правда, маловато витами-

на С, но эти фрукты содержат пектин — пробиотик, полезный для микрофлоры желудка. Больше всего витамина С содержится в яблоках сорта «Антоновка». Витамин В содержится в рисе, овощах, птице, молоке, яйцах, брокколи, фасоли, мясе, сыре, морепродуктах. Этот витамин благотворно влияет на память, нервную систему, улучшает пищеварение, укрепляет волосы и ногти. Витамин А содержится в рыбе, морепродуктах, абрикосах, печени. Он обеспечивает нормальное состояние кожи и слизистых оболочек, улучшает зрение и сопротивляемость организма в целом. Витамин D богата печень рыб и икра, этот витамин укрепляет кости и зубы. Орехи, семечки и сало содержат витамин Е, который защищает клетки от свободных радикалов и замедляет старение. Витамин К содержится в шпинате, кабачках и белокачанной капусте, регулирует свертываемость крови.

В завершение нашего разговора отмечу, что больше всего в витаминах нуждаются курильщики, беременные женщины, пожилые люди и подростки. Этим людям следует дополнительно принимать витамины в виде различных препаратов.

Беседовала Анна БОНДАРЕНКО

Праздник молока по-новгородски



Фестиваль молока «Корова-на-Неве» — ставший уже традиционным прошел в этом году 13 сентября. В нем приняли участие семь крупных компаний — производителей молочных изделий.

Новгородская компания «Лактис» — один из крупнейших производителей молочных изделий на Северо-Западе, принимала участие в празднике уже третий раз, подарив жителям северной столицы настоящий русский народный праздник. Гости праздника смогли окунуться в атмосферу русской деревни, познакомиться с древним новгородским бытом. Экспозиция представляла собой ярмарочный новгородский дворик с атрибутами старинной деревни: деревянный заборчик, тележки, коромысло и даже корова на сене, рядом с которой расположился ее хозяин. Все желающие могли фотографироваться рядом с русско-народной утварью. Больше всего гостей запечатлело себя в образе хозяйки с коромыслом.

А какой же новгородский праздник без шумных игр и плясок. На ярмарочном дворике компании «Лактис» раскинулась потешная слобода. В течении всего праздника на ней проходила развлекательная программа с активным вовлечением зрителей в традиционные новгородские игры и состязания. «Игровой город» состоял из пяти игровых площадок: Закидушки, калечина-малечина, шох, хитрость, хождение на ходулях — тра-

диционные новгородские игры и забавы привнесло по праву петербуржцам. Самые активные участники конкурсов получали вкусные подарки. Всего за день гости смогли выиграть более тысячи призов.

В течение всего праздника компания «Лактис» угощала гостей вкусными натуральными молочными продуктами. Жаль, что многие петербуржцы не знают весь ассортимент продукции, куда входит более 120 наименований. Помимо традиционных молочных продуктов это еще и йогуртно-десертная (ТМ «Восторг» и ТМ «МегаБио») и творожная группа (ТМ «Снежок» и ТМ «Дольче-за»), соки и нектары ТМ «Дар».

На дегустации были представлены новинки компании: молоко и кефир ТМ «Заповедный Луг» — победители первого этапа отраслевого конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге» в номинации «Молочные продукты». Также петербуржцы смогли оценить качество новых продуктов — творога «мягкого диетического» и творога «мягкого диетического обезжиренного» ТМ «Заповедный Луг» в новой герметичной упаковке. Эти продукты получили самые восторженные отзывы.

Каждый, кто посетил площадку компании «Лактис», нашел развлечение по своему выбору. Большой популярностью у гостей пользовалась большая открытка — «Молочная радость», на которой все желающие могли оставить свои пожелания компании «Лактис». К концу праздника на открытке не осталось свободного места. Спасибо компании «Лактис» за вкусные натуральные молоч-



ПРОДУКТЫ КОМПАНИИ «ЛАКТИС» ВЫ ВСЕГДА НАЙДЕТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА:

«Лента», «Пятерочка», «Карусель», «Перекресток», «Метро», «Дикси», «Виктория», «Семья», «Находка», «Квартал», «Пятачок».

Лактис
 Великий Новгород

Россия, 173016, Великий Новгород, пр. А. Корсунова, 125; тел.: (8162) 62-68-68, 62-71-69; факс (8162) 62-36-92
 Представительство в Спб: Санкт-Петербургский филиал ЗАО «Лактис», Предпортовая ул., д.3 (812) 495-64-20
www.lactis.ru

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО
 ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО

ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!

КАРЕЛЬСКИЙ МОЛОЧНЫЙ ЗАВОД: вкусная продукция для крепкого здоровья

Недавно в Санкт-Петербурге на площади Островского прошел праздник, главным героем которого стал очень полезный и вкусный натуральный продукт – молоко. Активное участие в Празднике молока принял и Карельский молочный завод.

Производители из Приозерска угостили петербуржцев фирменными сырами, организовали для гостей интересную развлекательную программу и тут же устроили продажу своей продукции, которой, кстати, хватило далеко не всем. За несколько часов до окончания праздника прилавки безнадежно опустели. Люди, купившие карельский сыр и молоко с утра, ближе к вечеру подходили и спрашивали: «Почему нет добавки? Так вкусно, что мы съели все за один присест!»

Многие потребители Санкт-Петербурга впервые открыли для себя продукцию Карельского молочного завода именно на Празднике молока. Несмотря на то что предприятие ведет свою историю с 1961 года, молоко, сметану, творог долгое время могли найти в своих магазинах только жители Ленинградской области. Но в прошлом году завод пережил капитальную реконструкцию, было произведено техническое перевооружение производственных помещений и цехов.

С 2007 года Карельский молочный завод начал выпуск сыров, творога и сметаны на принципиально новом, конкурентоспособном оборудовании. Была разработана торговая марка Salmi, и под этим брендом Карельский молочный завод активно внедряет свою продукцию в сети и в розницу северной столицы.

Собственная уникальная разработка технологов КМЗ – мягкий

творожистый сыр Salmi. В молоко добавляется специальный молочно-свертывающий фермент, и совсем через короткий промежуток времени появляется нежный, с характерным мягким вкусом, чуть солоноватый, легко режущийся сыр – незаменимый ингредиент для большинства сырных блюд: салатов, пиццы, бутербродов...

В первых числах октября в петербургских магазинах также появится творог Salmi. Всю правду о пользе этого продукта знают, к сожалению, не все. А ведь именно творог работает в организме комплексно: упорядочивает обмен веществ, помогает укреплять кости, улучшает работу нервной системы...

В твороге содержится множество белков, а также соли кальция и фосфора, благодаря которым эти самые белки перевариваются лучше, чем их мясные «коллеги». Продукт, о котором народ сложил сотни пословиц и скороговорок, на Карельском молочном заводе сделан в строгом соответствии с ГОСТом. И, что немаловажно, очень удобно расфасован: в пластиковые контейнеры по 350 граммов. Срок хранения творога составляет 5 суток. Купил в понедельник – и обеспечен завтраками на всю рабочую неделю.

Ассортимент творога от карельских молочников представлен четырьмя видами жирности: обезжиренный (1,8 процента), 5, 9 и 18 процентов. Так что найти продукт для себя

смогут и те, кто строго придерживается диеты, считая калории, и те, кто любит суперсытный продукт.

Другая новинка – сметана Salmi – легко может стать прекрасным дополнением к творогу-тесте. Питательная, с удивительно чистым нежным вкусом, сметана благотворно воздействует на секреторную деятельность желудка и кишечника, легко усваивается организмом. Она незаменима для людей с малокровием и слабой системой пищеварения. Кроме того, в сметане содержатся витамины А, Е, В2, В12, С, РР.

На Карельском молочном заводе сметану, так же как и творог, производят в соответствии с ГОСТом и фасуют в стаканчики по 250, 380 и 500 граммов. Что тоже очень удобно: большой семье – соответствующая упаковка, «малоежкам» в самую пору будет маленькая. Сметана Salmi послужит прекрасным дополнением к супам, станет основой вкусного соуса и подойдет для заправки салатов.

А еще буквально на подходе к покупателям – пастеризованное молоко Salmi. Пастеризованное – значит подвергнутое термической обработке при температуре 60–70 градусов. Вредные микроорганизмы при такой обработке погибают, а все полезные натуральные вещества остаются. Молоко из Приозерска в литровой бумажной упаковке пюр-пак – очень вкусный, здоровый продукт в удобной упаковке!

Вся продукция на Карельском молочном заводе делается только



Попробуйте и вы новинку от «Salmi»!

из натурального, без добавок, консервантов и усилителей вкуса молока. Оно закупается в экологически благополучных хозяйствах Приозерского и Выборгского районов Ленинградской области. Контроль качества продукции осуществляется на протяжении всего производственного цикла.

Новейшее современное оборудование из Италии и Германии позволяет перерабатывать такое количество сырья, что в скором будущем приозерские молочники грозятся накормить весь Северо-Запад России. А пока ищите упаковки с фирменным значком Salmi в магазинах торговых сетей «Лента», «О'Кей», «Дикси», «Питерское», «Пятерочка», «Норма», «Полушка» и «СуперСива».

Ирина ПОЛЯКОВА



КОНСЕРВЫ

Потребительское общество «Лужский консервный завод» было организовано в 1965 году для производства плодовоовощных консервов. За сорок лет существования предприятие прошло большой путь развития, сумев превратиться из скромного провинциального заводика в настоящего консервного гиганта с полным циклом переработки.

В 2006 году «Лужский консервный завод» был признан правительством Ленинградской области «Лучшим предприятием агропромышленного комплекса», а совсем недавно был удостоен грамоты «Пищевое предприятие Ленинградской области высокого стандарта санитарии и гигиены-2008».

Популярность продукции «Лужского консервного завода» основана на нескольких главных составляющих. Первая: высокое качество сырья. В числе поставщиков ЛКЗ числятся такие солидные и проверенные партнеры, как Лужский мясокомбинат, птицефабрика «Лебяжье», передовые фермерские хозяйства области...

Другой важный показатель – это постоянный технологический контроль. Специалисты двух собственных сертифицированных лабораторий отслеживают качество в течение всего технологического процесса. На ЛКЗ применяют так называемую многоуровневую систему контроля – от поступления в цех сырья до отгрузки готового продукта потребителям. Кроме того, на

Если вы всерьез испугались мирового финансового кризиса и решили сделать запасы продовольствия на зиму и весну, прежде чем бежать в магазин, необходимо правильно выбрать изготовителя, которому можно доверять.

Сделано в Луге: качество гарантировано!

Тушенку и джемы от потребительского общества «Лужский консервный завод» покупатели сегодня могут найти почти в каждом магазине Санкт-Петербурга. Представлены они и в торговых точках по всей России. Это неудивительно: производители из Луги зарекомендовали себя как поставщики качественной, полезной и разнообразной продукции. Причем зарекомендовали так прочно, что «Лужская» тушенка поставляется не только в торговлю, но и по государственным заказам.

заводе функционирует опытная лаборатория, где технологи разрабатывают и опробывают новые рецептуры.

На «Лужском консервном заводе» используют только современные технологии, безопасные для здоровья и окружающей среды. Сейчас близится к завершению полная реконструкция мясного цеха: обновлено здание, закуплено

импортное оборудование. По оценкам специалистов, производственные мощности «Лужского консервного завода» столь велики, что он может претендовать на звание одного из самых солидных производств по выпуску консервов не только на Северо-Западе, но и во всей России.

Сегодня на заводе делают более двадцати видов мясных консервов: тушенку из говядины, свинины, мяса птицы – от экономичной (по ТУ) до гостовских элитных сортов класса премиум, – паштеты различных наименований.

После ввода в эксплуатацию нового цеха по производству плодово-ягодной продукции в ассортименте предприятия появились джемы «Северное лето» (абрикос, малина, вишня, апельсин и черная смородина) в пластиковых ведрах, расфасованные по 900 граммов. Они быстро завоевывают симпатии потребителей. Уже несколько лет завод поставляет фруктовые конфитюры в качестве начинки таким известным кондитерским производствам, как «КАРАТ ПЛЮС», «Хлебный дом», «Каравай», «Любимый край»...



«Лужский консервный завод» приступил к выпуску джемов, предназначенных молочным предприятиям. Первые заказчики быстро оценили качество наполнителей для йогуртов от местного производителя, и количество партнеров-молочников у ЛКЗ увеличивается. В недалекой перспективе на лужском производстве планируют освоить асептический розлив своей продукции. Тогда смело можно утверждать: большинство молочных предприятий Санкт-Петербурга откажутся от дорогостоящих импортных наполнителей и смогут начать работу на высококачественных, приемлемых по цене начинках из города Луги.

– Также в наших ближайших планах – получение сертификата соответствия международным стандартам, – говорит председатель совета ПО «Лужский консервный завод» Александр Рашкован. – Это будет очередной шаг к созданию современного производства, отвечающего мировым стандартам.

Елена СОКОЛОВА

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ГОРОДА ТОВАРЫ, МАРКИРОВАННЫЕ ЗНАКОМ



ЭТО ГАРАНТИЯ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ!

МЕБЕЛЬНЫЙ САЛОН

«СИНЯЯ ЛИНИЯ»
ДОШЛА «ДО ТОЧКИ»

Нина Сергеевна купила в ООО «Синяя линия» гарнитур мягкой мебели «Прима», состоящий из дивана-кровати и кресла-кровати по цене 28100 рублей.

После того как гарнитур был доставлен на дом, женщина принялась его внимательно разглядывать. Ее взору открылись многочисленные грязные и масляные пятна, потертости, пуговицы были пришиты неровно. Разложить диван и кресло было очень трудно – требовались большие усилия. Более того, у дивана боковины шатались от прикосновения руки... В общем, это был не гарнитур, а сплошное недоразумение.

Нина Сергеевна обратилась в магазин с просьбой устранить брак – никакой реакции не последовало. Тогда покупательница провела экспертизу гарнитура – специалист «Центра экспертиз и контроля качества мебели» выявил около двадцати (!) недостатков. Заключение эксперта вместе с претензией вновь было направлено в «Синюю линию», где документы опять отклонили.

Выход оставался один – подавать в суд. Служители Фемиды признали правоту Нины Сергеевны и обязали магазин выплатить неустойку, но продавец продолжал настаивать на своей невиновности и подал апелляцию в городской суд. И только когда вынесенный ранее вердикт был признан правомерным, владелец магазина «успокоился» и... выплатил покупательнице по решению суда 51 236 рублей.

МНОГОЛИКИЙ «СТАТУС»

Следующей нашей героине повезло меньше – она до сих пор не может вернуть свои деньги, а также начать судебную тяжбу. А впрочем, обо всем по порядку.

Экспертиза вам поможет

Купить мебель легко – не так просто вернуть деньги за открытый брак. Отдельные магазины не обращают внимания не только на письменные претензии покупателей, но и на решения суда... Хотя есть и такие, которые решают споры в досудебном порядке. Несколько таких примеров корреспонденту «ПК» рассказал Сергей ГУЩИН, директор «Центра экспертиз и контроля качества мебели», член ТК-135 по мебели Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (Ростехрегулирование).

Началось все с того, что Юлия Владимировна купила 12-секционный кухонный гарнитур по цене 79 263 руб. у ООО «Статус», хотя на многих бланках стояла печать «Кухни России». Придя домой, женщина еще раз внимательно изучила документы на мебель. Выяснилось, что организация, как дракон о трех головах, многолика, так как имеет три названия: «Статус», «Кухни России» и «КР-СПБ».

Но это было еще полбеды – у кухонного гарнитура имелась масса недостатков практически в каждой секции. Отслаивался шпон, отсутствовало защитное покрытие, между полками были зазоры. Вся кухня была как-то перекошенная, кривая, с потеками клея... Юлия обратилась в магазин с просьбой либо заменить мебель, либо вернуть деньги. В магазине предпочли первый вариант... Новый гарнитур, доставленный с большой задержкой, оказался ничем не лучше первого. Покупательница решила на экспертизу, написала претензию. Однако магазин отказался удовлетворить предъявленные ему законные требования. Кроме того, женщине заявили, что организация вскоре изменит имя и «вы нас не найдете». Однако Юлия не собирается опускать руки и полна решимости защищать свои права до конца.

«ЗДОРОВЫЙ МАЛЫШ»
ПРИЗНАЛ ЭКСПЕРТИЗУ

Хорошо, что не все магазины такие упертые – встречаются и такие, которые стараются решить вопросы с потребителем в досудебном порядке.

Ольга Тимофеевна к рождению ребенка купила детскую кроватку «Мишутка-3» в магазине «Здоровый малыш». Не прошло и недели, как с деталей начала облезать краска. Покупательница также обратила внимание, что кроватка небезопасна – подростки малыш будет постоянно ударяться об острые незащищенные края.

Ознакомившись с результатами экспертизы, магазин признал справедливость предъявленных требований, забрал кроватку и вернул деньги, а также возместил стоимость экспертизы.

ПРИМЕР
ДОСТОЙНЫЙ ПОДРАЖАНИЯ

Не только готовые изделия оказываются некачественными, но и сделанные на заказ. С такой проблемой столкнулась Ирина Николаевна, заказав в Мебельном Доме «В» двухъярусный 15-секционный кухонный гарнитур стоимостью 117 300 рублей.

Получив кухню, покупательница обнаружила в ней многочисленные дефекты и обратилась с претензией к



Сергей ГУЩИН

изготовителю. Однако реакции на жалобу не последовало. Пришлось обращаться за помощью к экспертам.

Специалисты «Центра экспертиз и контроля качества мебели» выявили множественные недостатки: большие щели между ящиками, бракованный фасад, неправильно установленная мойка, зазоры между смежными деталями, неотрегулированные петли на дверях, острые травмоопасные углы на обкладках передних стенок выдвигаемых ящиков и дверей, отсутствие защитно-декоративного покрытия и многое другое.

Не все в порядке было и с документами: отсутствовали маркировочные ярлыки, инструкции по монтажу, сборке, эксплуатации и уходу за ме-

белью. Помимо этого, гарантийный срок был занижен на 6 месяцев, а срок службы не указан вовсе.

Увидев в экспертном заключении такой впечатляющий перечень недостатков, изготовитель осознал, что доводить до суда – себе дороже будет. В результате покупательница получила полную компенсацию за бракованную мебель, неустойку за несоблюдение сроков выполнения заказа и даже... персональные извинения.

И такое бывает, если за решение конфликта берутся специалисты.

Анна БОНДАРЕНКО

«Центр экспертиз и контроля качества мебели»:
тел./факс: 232-73-24

КРИМИНАЛ

Изъято несколько миллионов
экземпляров контрафактной продукции

Следственным управлением Следственного комитета при прокуратуре РФ по Санкт-Петербургу 1 сентября 2008 года возбуждено уголовное дело по признакам преступлений, предусмотренных п.п. «б, в» ч. 3 ст. 146 УК РФ (незаконное использование объектов авторского права, а равно приобретение, хранение и перевозка контрафактных экземпляров произведений в целях сбыта, совершенные организованной группой в особо крупном размере).

Следствием установлено, что в 2007-2008 годах 30-летний Вадим Лесюис создал в Санкт-Петербурге организованную преступную группу, в которую вошли 26-летний Алексей Хвостов, 46-летний Павел Батрашин, 21-летний Михаил Павлов, 23-летняя Марина Василевская и другие лица.

Для осуществления преступной деятельности Лесюис с целью прикрытия незаконной деятельности преступной группы использовал ООО «Дубль-Два», генеральным директором и единственным учредителем которого он являлся, и ООО «Талер», которое арендовало офисные и складские помещения по Звенигородской улице, дом 9–11. Там члены преступной группы осуществляли незаконную деятельность по приобретению, упаковке, хранению и дальнейшей перевозке в целях сбыта контрафактных аудиовизуальных произведений, таких как мультфильм «Вини-Пух и все, все, все», «Мультфильмы от студии PIXAR»; кинофильмы: «Сборник индийское кино», «9 рота», «Сволочи», «Сборник комедийные мелодрамы» и другие.

Следствием установлено, что изготовлением контрафактной продукции занималось несколько десятков человек, использовалось производственное оборудование одного из заводов на территории Санкт-Петербурга.

В преступной группе были четко распределены роли в совершении преступлений, использовались методы конспирации и связи в правоохранительных органах.

Лесюис руководил членами преступной группы, Хвостов занимался поиском исходного контрафактного материала аудиовизуальных произведений и его дальнейшей передачей на тиражирование; Батрашин осуществлял контроль за поступлением на склад и отправкой контрафактных экземпляров аудиовизуальных произ-

ведений к местам сбыта; Василевская на своем автомобиле перевозила контрафактные произведения; Павлов обеспечивал безопасность преступной деятельности, проверял соблюдение членами преступной группы установленных правил конспирации, решал с представителями правоохранительных органов вопросы, возникающие в случае задержания ими незаконно перевозимых контрафактных аудиовизуальных произведений.

Члены преступной группы распространяли контрафактную продукцию в крупных городах России и ближнего зарубежья. Отправка товара осуществлялась транспортными компаниями, а также через проводников железнодорожного транспорта и водителей межрегиональных автобусов.

9 сентября 2008 года в ходе проведения обысков сотрудниками УФСБ РФ по Санкт-Петербургу и Ленинградской области и следователями следственного управления в офисных и складских помещениях преступной группы были обнаружены и изъяты матрицы, а также несколько миллионов экземпляров контрафактной продукции.

В тот же день Василевская и Павлов, действуя в интересах преступной группы и находясь в служебном автомобиле УГИБДД, передали инспектору ДПС в качестве взятки 10 тысяч рублей за несоставление рапорта о задержании Василевской с контрафактной продукцией.

В настоящее время Лесюису, Батрашину, Хвостову, Павлову и Василевской предъявлено обвинение.

Лесюис и Батрашин находятся под стражей, в отношении других обвиняемых избрана мера пресечения в виде подписки о невыезде.

Пресс-служба прокуратуры
Санкт-Петербурга

ФИНАНСЫ

Борьба Роспотребнадзора, прокуратуры и Федеральной антимонопольной службы (ФАС) с банками за индивидуальное информирование клиентов об изменениях тарифов получила неожиданное развитие. Вопреки прогнозам, на сторону банков встали суды – решения, вынесенные в конце прошлой недели, подтвердили право банков не извещать об этих изменениях каждого клиента персонально, сообщает газета «Коммерсантъ».

Банки не обязаны индивидуально сообщать
клиентам об изменении тарифов

Участники рынка опасаются, что либерализм судебных властей заставит регуляторов продолжать борьбу за права банковских клиентов через ужесточение законодательства.

В пятницу арбитражный суд Москвы удовлетворил иск Райффайзенбанка к московскому управлению Роспотребнадзора и признал незаконным постановление ведомства о привлечении банка к ответственности за нарушение прав потребителей. Как рассказали «Ъ» в пресс-службе Райффайзенбанка, постановление Роспотребнадзора было вынесено по жалобе клиента, которого банк «не уведомил должным образом» об изменениях тарифов и ставок. Клиенту показало недостаточно объявлений о смене тарифов на сайте и в отделениях. Такую же позицию занял и Роспотребнадзор, настаивающий на индивидуальном информировании клиентов по почте или телефону. Причины, по которым суд счел доводы Роспотребнадзора безосновательными, будут указаны в мотивировочной части решения, которая появится через пять дней. В московском управлении Роспотребнадзора в пятницу не смогли оперативно прокомментировать ситуацию.

Практически одновременно с решением по делу Райффайзенбанка аналогичное решение по делу «Русского стандарта» вынес Волгоградский областной суд.

Положительные для банков решения суда выносятся на фоне повышенного внимания к проблеме индивидуального информирования банковских клиентов еще одного регулятора – Федеральной антимонопольной службы. Зимой ФАС провела собственное исследование и выявила, что большинство банков сообщают клиентам об изменениях тарифов

на сайте либо через объявления в отделениях. В результате клиенты узнают об изменениях уже после того, как средства списаны с их счетов. Пока же новая норма не принята, банкиры намерены работать по-прежнему. «Поскольку формально придаться не к чему, регуляторы будут проигрывать иски банкам, – считает директор департамента розничного кредитования Бинбанка Олег Соколов. – Суды, в отличие от Роспотребнадзора и ФАС, руководствуются правовыми, а не социальными и моральными нормами».

Юристы не разделяют оптимизма банкиров. По их мнению, отсутствие нормативно закрепленной обязанности банков информировать клиентов индивидуально не гарантирует победы в суде. Многие будут зависеть от качества обоснования своей позиции регуляторами. «Если ФАС придется судиться с банками, то служба будет апеллировать не к Закону о защите прав потребителей, как прокуратура или Роспотребнадзор, а к Закону о защите конкуренции, – говорит адвокат Евгений Ращевский. – Поэтому исход разбирательства с участием ФАС может быть иным».

ИА «PrimaMedia»

ПОЗДРАВЛЯЕМ!

От всей души поздравляем с Днем рождения и юбилеем ведущего специалиста по маркетингу редакции газеты «Петербургское качество» **Валентину Андреевну ОРЛОВУ!**

Желаем здоровья, любви, счастья, успешной реализации всех намеченных проектов!

Редакция газеты
«Петербургское качество»

