



В НОМЕРЕ:

7 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ТОРТ С «СЮРПРИЗОМ»...

2 ИЗ ЗАЛА СУДА

«О'КЕЙ» ВВЕЛ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
В ЗАБЛУЖДЕНИЕ

2 РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ



ВЫЯВЛЕНЫ
НАРУШЕНИЯ
В СФЕРЕ
ОБОРОТА
ТАБАЧНОЙ
ПРОДУКЦИИ

2 ТРАНСПОРТНЫЕ УСЛУГИ

УСТАВ
НОВЫЙ,
ПРОБЛЕМЫ
— СТАРЫЕ



2 СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

О НАРУШЕНИЯХ ПРАВ
ДОЛЬЩИКОВ



стр. 5

В НОМЕРЕ:

ЯРМАРКА «АГРОРУСЬ»
СОБИРАЕТ УЧАСТНИКОВ

3

В МАГАЗИНЕ НЕ ЗЕВАЙ —
ПОКУПАЙ «ЛЮБИМЫЙ КРАЙ»!

6

«ВКУСНОГРАД» НАКОРМИТЬ
ВСЬ ГОРОД РАД!

8



Всем известно, что здоровье больше зависит от наших привычек и питания, чем от врачебного искусства. ЗАО «Пищевой комбинат «ЛИНФАС» с 1992 года следует модным здоровым тенденциям, производя продукты здорового питания. Ассортимент компании составляют фруктово-злаковые батончики — мюсли, конфеты «Кумушка», закуски паюсные и др.

От завтрака до ужина батончик-мюсли нужен нам!

Сегодня мы расскажем о батончиках-мюсли «Биоток», выпускаемых компанией «Линфас» по заказу компании «Фармакор продакшн».

«Мюсли» в переводе означает «кашка». Отцом мюсли по праву считается швейцарский врач Максимилиан Бирхер-Беннер, который почти 100 лет назад, будучи владельцем санатория, для привлечения большего числа туристов, придумал необычное блюдо из натуральных продуктов и назвал его мюсли.

Мюсли-батончик «Биоток» — натуральный полноценный продукт на основе оптимально сбалансированного комплекса злаковых культур, сухофруктов и фруктозы (фруктового сахара), который может служить полноценным завтраком, легким обедом и хорошим полдником.

В состав батончиков входят: мюсли (хлопья овсяные, ржаные, пшеничные, ячменные, изюм, сушеные ананас и папайя), семена подсолнечника; миндаль; абрикос; порошок из сушеных ягод черники, брусники, земляники; фруктоза.

Злаковые культуры, составляющие основу батончиков «Биоток», содержат в себе большое количество аминокислот, полиненасыщенные жирные кислоты, витамины (B1, B6, PP, E, C и др.), минеральные вещества (магний, фосфор, калий, и др.), углеводы, а также богаты пищевыми волокнами. Очень важным является то, что в батончиках «Биоток» сахар заменен фруктозой. Фруктоза быстро усваивается организмом, не требуя при этом гормона инсулина (что важно для больных сахарным диабетом).

Батончики «Биоток» производятся с использованием особых технологий, позволяющих сохранить наиболее богатый питательными веществами поверхностный слой зерен, переводя содержащиеся в нем микроэлементы, незаменимые аминокислоты, пектины, пищевые волокна в легко усвояемую форму.

Если вы ведете активный образ жизни, следите за здоровьем, желаете быть в хорошем настроении и получать еще больше удовольствия от жизни, значит, батончики-мюсли «Биоток» созданы специально для вас. Продукцию можно купить в сети аптек «Фармакор».

Светлана АРАНЧИЙ, менеджер по маркетингу
ЗАО «Пищевой комбинат «Линфас»



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
Отдел распространения: Олег Зыков

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. Безкоровячий — 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. Коломийченко — 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. Терехин — генеральный директор ЗАО «Карат Плюс»;
Н. И. Тотюничков — генеральный директор АО «Каравай»;
В. Н. Хренов — генеральный директор ТПП «Диета-18»;
П. Б. Шелищ — председатель Союза потребителей России;
Н. В. Шлюпкина — начальник ГП 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:
191013, 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_kash@tecom.ru

WWW.PETKASH.SP.BU

Отдел распространения:

Тел./факс (812) 251-7222.

Номер подписан с печати 10.06.2008 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-2288/1
Передача материалов допускается только с письменного разрешения редакции.
Тираж номера 50 000 экз.
Ежемесячный тираж 100 000 экз.

ИЗ ЗАЛА СУДА

«О'Кей» ввел потребителей в заблуждение

26 мая в Красногвардейском районном суде Санкт-Петербурга состоялось первое судебное заседание по иску Региональной общественной организации «Выбор потребителя», входящей в состав Ассоциации «Выбор потребителя», к ООО «О'КЕЙ» о признании противоправными в отношении неопределенного круга потребителей, пользующихся услугами сети гипермаркетов ООО «О'КЕЙ», действий по предоставлению потребителям недостоверной информации об условиях возврата товаров только при наличии кассового чека, которые тем самым вводят в заблуждение потребителей.

Как сообщил Игорь Соломонис, в недавнем прошлом руководивший юридической службой Управления Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу, в соответствии с Законом РФ «О защите прав потребителей» отсутствие у потребителя кассового или товарного чека либо иного документа, удостоверяющего факт и условия покупки товара, не является основанием для отказа в удовлетворении его требований. То есть от-

сутствие у потребителя товарного или кассового чека, а также технического паспорта или иного заменяющего его документа не является само по себе основанием для отказа в рассмотрении и удовлетворении его требования. Вопреки широко распространенному среди продавцов мнению, эти документы не являются договором купли-продажи. Они лишь подтверждают факт его заключения, цену и другие условия покупки. Таким образом, правила, установленные в сети гипермаркетов ООО «О'КЕЙ», о возврате товаров только при наличии кассового чека противоречат положениям статей 18 и 25 Закона РФ «О защите прав потребителей».

Явившийся в судебное заседание представитель ООО «О'КЕЙ», предложил заключить мировое соглашение. К следующему судебному заседанию, которое назначено на 10 июня, представитель ООО «О'КЕЙ» обещал предоставить суду документальное доказательство того, что в кассовый чек были внесены изменения, не противоречащие действующему законодательству о защите прав потребителей.

Алиса САВЕЛЬЕВА

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Выявлены нарушения в сфере оборота табачной продукции

Контрольно-надзорные мероприятия розничной и оптовой продажи табачных изделий проводятся в строгом соответствии с требованиями федеральных законов от 10.07.2001 г. № 87-ФЗ «Об ограничении курения табака» и от 07.02.1999 г. № 2300-1 «О защите прав потребителей».

За 2007 год и I квартал 2008 года проверено 227 предприятий, реализующих табачные изделия, в 82 установлены нарушения, вызвавшие в превышении максимальной розничной цены, указанной на каждой пачке (п. 8 ст. 3 № 87-ФЗ), а также в розничной продаже сигарет несовершеннолетним (ст. 4 № 87-ФЗ).

Кроме того, выявлены другие нарушения действующего законодательства и нормативной документации:

- розничная продажа сигарет с неполным наименованием их марки на каждой сигарете (п. 4.11.13 ГОСТ 3935-2000 «Сигареты. Общие технические условия»);
- розничная продажа сигарет производства РФ без удостоверения о качестве (ГОСТ 3935-2000);
- продажа импортных табачных изделий со справками к ГТД, заполненными в нарушение

правил, утвержденных постановлением Правительства РФ от 01.12.2006 г. № 872.

В результате мероприятий по контролю общий объем табачных изделий, забракованных и снятых с продажи, составил 376 200 пачек на сумму 935,3 тыс. рублей.

За выявленные нарушения к административной ответственности в виде штрафа привлечено 82 должностных лица по ст. 14.2, ч. 1 ст. 14.4, ч. 2 ст. 14.4, ст. 14.6 КоАП РФ на общую сумму 246,5 тыс. рублей.

Предприятиям выданы предписания об устранении выявленных нарушений, контроль за исполнением которых будет осуществлен в установленные законодательством сроки.

Кроме того, из районных отделов внутренних дел и прокуратуры поступило 63 протокола по фактам нарушения действующего законодательства — розничной продажи сигарет несовершеннолетним.

За выявленные нарушения к административной ответственности в виде штрафа привлечено 63 должностных лица по ст. 14.2 КоАП РФ на общую сумму 126 тыс. рублей.

Пресс-служба
Управления Роспотребнадзора по СПб

ТРАНСПОРТНЫЕ УСЛУГИ

После шестимесячной отсрочки введения в действие нового Автомобильного устава РФ его положения обрели полную законную силу.

Устав новый, проблемы — старые

Союз потребителей России проверил готовность инфраструктуры пассажирского транспорта в российских городах и весях на соответствие только двум нормам устава, инициированным СПРФ при его разработке и принятии. Была проведена масштабная проверка наличия обязательной информации о маршрутах наземного пассажирского транспорта на остановках и соблюдения права пассажиров на бесплатное пользование залами ожидания и туалетами на автовокзалах и станциях. Результаты проверки оказались крайне неутешительными. Практически везде время, отведенное законодателями на приведение информационных табло на остановках, а также на организацию бесплатного пользования туалетами для пассажиров, было упущено. Во всех проверенных городах нашлись лишь считанные единицы маршрутов, где бы информация полностью соответствовала требованиям нового закона, то есть где на табло была бы информация «о виде регулярных перевозок пассажиров и багажа, расписании, времени начала и окончания движения транспортных средств по соответствующему маршруту, наименовании конечного остановочного пункта маршрута, информация о наименовании, об адресе и о номерах контактных телефонов органа, осуществляющего контроль за регулярными перевозками пассажиров и багажа». Не лучше обстоит дело и с бесплатными туалетами для пассажиров на автовокзалах. Для большинства работников транспортной инфраструктуры, как оказалось, закон не писан. В большинстве городов о последних изменениях в законодательстве никто ничего не слышал. В некоторых — ссылались на отсутствие утвержденных правительством правил перевозки пассажиров.

Кирилл ОРЛОВ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЙ РЫНОК

СОЦИАЛЬНО ЗНАЧИМУЮ ПРОДУКЦИЮ ПРОДАДУТ БЕЗ ТОРГОВЫХ НАЦЕНК

На днях городское правительство приняло постановление, согласно которому скоро на улицах города появятся объекты розвозной мелкорозничной торговли хлебобулочными изделиями и молочной продукцией.

Реализация постановления позволит сократить путь от производителя к покупателю, при этом исключить оптовые наценки и уменьшить розничную цену на реализуемую продукцию. Кроме того, появляется возможность оперативного влияния на изменение обеспеченности жителей услугами розничной торговли по реализации социально значимых продовольственных товаров. При возникновении проблем с удовлетворением спроса населения на эти товары на отдельных территориях Санкт-Петербурга будет решен вопрос о размещении объектов передвижной торговли социально значимой продукцией (молочная продукция, хлебобулочные изделия).

Пресс-служба КЭРППИТ

СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

О НАРУШЕНИЯХ ПРАВ ДОЛЬЩИКОВ

Не имея достаточных правовых знаний, граждане при заключении договоров о долевом участии в строительстве вводят в заблуждение относительно характера договора, условий приобретения жилья, прав и обязанностей по договору. Условия о предмете договора, основных правах и обязанностях сторон, как правило, формулируются нечетко, что затрудняет квалификацию договора и правильное применение норм законодательства к отношениям сторон по договору.

Согласно статье 309 Гражданского кодекса РФ обязательства, взятые на себя сторонами по договору, должны исполняться надлежащим образом в соответствии с условиями обязательства и требованиями закона. Это означает, что каждая сторона обязана исполнить свои обязательства в полном объеме и в сроки, установленные договором. Инвестиционно-строительная компания не имеет права изменить условия договора о долевом участии в строительстве жилого дома в одностороннем порядке, без уведомления об этом дольщиков, без заключения с ними дополнительных соглашений. В соответствии со статьей 310 Гражданского кодекса РФ односторонний отказ от исполнения обязательства и одностороннее изменение его условий не допускаются.

Согласно статье 452 Гражданского кодекса РФ соглашение об изменении или о расторжении договора совершается в той же форме, что и договор, то есть в письменной форме. Таким образом, любые изменения условий договора должны подписываться обеими сторонами.

Наиболее частым нарушением договоров о долевом участии в строительстве является изменение сроков окончания строительства жилых домов. Дольщики получают квартиры на 1–3 года позже сро-

ка, указанного в договоре. Потребителям следует знать, что если в установленный договором срок не выполняются его условия, то исполнитель нарушает пункт 1 статьи 27 Закона РФ «О защите прав потребителей», которым предусмотрено, что исполнитель обязан осуществить оказание услуги (выполнение работы) в срок, установленный договором.

В соответствии со статьей 401 Гражданского кодекса РФ лицо, не исполнившее или ненадлежащим образом исполнившее обязательство при осуществлении предпринимательской деятельности, несет ответственность, если не докажет, что надлежащее исполнение оказалось невозможным вследствие непреодолимой силы, то есть чрезвычайных и непредотвратимых при данных условиях обстоятельств. К таким обстоятельствам не относятся, в частности, нарушение обязанностей со стороны контрагентов должника, отсутствие на рынке нужных для исполнения товаров, отсутствие у должника необходимых денежных средств.

Статьей 403 Гражданского кодекса РФ предусмотрено, что должник отвечает за неисполнение или ненадлежащее исполнение обязательства третьими лицами, на которых было возложено исполнение, если законом не установлено, что ответственность несет являющееся непосредственным исполнителем третье лицо.

В соответствии со статьей 425 Гражданского кодекса РФ договор вступает в силу и становится обязательным для сторон с момента его заключения.

В силу пункта 1 статьи 450 Гражданского кодекса РФ изменение договора возможно лишь по соглашению сторон, если иное не предусмотрено другими законами или самим договором.

(Продолжение темы — в следующем номере).

Игорь СОЛОМОНИС, юрист

ИТАКА
недвижимость

ЛУЧШЕЕ ВОЗМОЖНО!
50 офисов на Северо-Западе России

**ПОКУПКА
ПРОДАЖА
АРЕНДА**

Квартиры и комнаты, новострой
Загородная недвижимость
Земельные участки, коттеджи
Бесплатные консультации

ул. Савушкина, 5-7 тел. 327-69-60, 974-41-01

Приглашаем на работу в офис
у м. «Черная речка» **974-41-01**



«Малика» дарит тебе свое сердце

Хотите попробовать что-то новое и необычное? Побалуйте себя изысканным тортом с изображением красного сердечка на этикетке!

ООО «ПО АРС» является создателем уникальных рецептов всех тортов, выпускаемых под зарегистрированным товарным знаком «Малика», а также обладателем патентов на хорошо знакомый вам незабываемый внешний вид «Малики».

В 2008 году торговой марке «Малика» исполняется 12 лет. С самого рождения сладкая продукция компании полюбилась покупателям, став эталоном качества фруктовых тортов нового поколения. Это стало возможным не только благодаря эксклюзивным рецептам, но и особому отношению наших кондитеров к производству каждого отдельного торта.

Лучшие качественные ингредиенты, кропотливая ручная сборка и художественное оформление определяют в итоге постоянно растущий потребительский спрос.

Многих пленит также свежесть и легкость «Малики». Калорийность наших тортов значительно ниже, чем у большинства изделий кондитерской промышленности, бисквиты выпечены без использования куриных яиц, что привлекает сегодня любителей вегетарианской пищи.

С другой стороны, отсутствие консервантов и натуральные ингредиенты служат причиной неповторимого свежего вкуса «Малики». Развиваясь, мы стараемся идти навстречу потребителю, постоянно совершенствуем качество нашей продукции и увеличиваем ее ассортимент.

С уважением,
коллектив компании «ПО АРС»



Тел. (812) 347-75-44

КАК ПОДПИСАТЬСЯ НА ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО
(812) 251-7222

Индекс по каталогу «Прессинформ» 38531



Ленэкспо

22 - 31 августа



АГОРУСЬ
ФЕРМЕРЫ – РОССИИ!

МЕЖДУНАРОДНАЯ АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАКА

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ WWW.AGORUS.LENEXPO.RU ☎ +7 812 3212654



Возьми на дачу!

БЛЮДА ПОЛНОСТЬЮ ГОТОВЫ



ТОЛЬКО РАЗОГРЕТЬ!

Вкусные, здоровые продукты
БЕЗ КОНСЕРВАНТОВ!



Приобретайте в магазинах:

«Карусель», «Дикси», «Квартал», «Находка», «Северный универсам», «Парнас-Трейдинг», «Пятачок», «Морковь» и других торговых точек города.

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

Потребитель, знай свои права!



Торты и пирожные с фирменным знаком кондитерского объединения «КАРАТ ПЛЮС» — постоянные гости на прилавках продовольственных магазинов Санкт-Петербурга. Именно гости: продукция фирмы так любима покупателями, что залеживаться не успевают. А вот интересно, как эти сладости появляются на свет, с помощью какой волшебной палочки обычная мука превращается в произведения кулинарного искусства? В поисках ответа на эти вопросы корреспондент «ПК» отправилась прямо к кондитерским дел мастерам.



Сделано в Санкт-Петербурге, или Как рождается сладкая сказка...

Найти «КАРАТ ПЛЮС» в Невском районе оказалось совсем несложно. Главное — добраться до Дальневосточного проспекта, а дальше, как в известной песне (помните, «на запах, иду на запах») — к нужному месту манит головокружительный аромат ванили. На проходной мне сразу выдают белый халат, шапочку и бахилы. Такой дресс-код — не дань кулинарной моде, а санитарно-гигиеническое требование. На пищевом производстве все должно быть абсолютно стерильно, и здесь это правило строго соблюдают!

— «КАРАТ ПЛЮС» появился на свет 31 марта 1994 года, — начинает экскурсию по предприятию главный технолог Анна Иванова. — Мы первыми начали производить в Санкт-Петербурге знаменитые торты-суфле «ЛУ-ЛУ» и «ПТИЧЬЕ МОЛОКО», затем первыми начали производить йогуртовые торты.

За 14 лет работы предприятие превратилось в большое производство тортов и пирожных, в ассортименте которого более 150 наименований. В течение этих лет постоянно изучали спрос, приобретали современное оборудование, вводили новые виды продукции...

В целях заботы о здоровье покупателей мы начали использовать в своих изделиях низкокалорийные растительные сливки. Компания «КАРАТ ПЛЮС» сегодня по праву занимает одну из лидирующих позиций на кондитерском рынке Северо-Западного региона. Приобрести нашу продукцию могут жители не только Санкт-Петербурга, Ленинградской области, но и Череповца, Новгорода, Пскова, Ярославля, Вологды, Петрозаводска и других городов.

Создание любого торта начинается с цеха по приемке сырья. Мука и сахар в кондитерском



деле — главные составляющие. Поэтому, прежде чем попасть «в оборот», им приходится выдерживать не простой экзамен.

— Какую только муку мы не пробовали! — продолжает наш экскурсовод. — В итоге остановились на той, что выпускает Ленинградский комбинат хлебопродуктов им С. М. Кирова — к ней ни разу не возникло претензий по качеству. Конфитюры нам поставляют Лужский консервный завод, сахар привозим из Краснодара, яйцо берем на Синявинской птицефабрике и на птицефабрике «Оредеж».

Помимо основного сырья в кондитерском деле существует еще такое понятие, как сырье вспомогательное. Это глазурь, различные кондитерские добавки, гели. В большинстве своем они носят иностранные названия — российская промышленность, увы, пока не освоила выпуск такой продукции.

Мука, сливки, сахар — словом, вся эта сладкая «компания» на специальном лифте поднимается в цеха, куда спешим и мы вместе с Анной Ивановой.

В большом помещении (выпечном цехе) тепло и довольно тесно: проходы уменьшаются благодаря многочисленным тележкам с горячими еще бисквитами. Форму они имеют самую разную — от круглых заготовок различных диаметров, служащих основаниями для тортов, до небольших «пеленок» — будущих рулетов.

Еще недавно эти свежие бисквиты были жидким тестом. Большие лопасти ловко перемешивают тесто в огромной бочке, специальная машина деловито пода-

ет его на противни, которые тут же отправляются в печь. Несколько минут — и принимай, пекарь, полуфабрикат!

— Обратите внимание, — поясняет Анна Николаевна, — что здесь работают в основном мужчины. Только им под силу справиться с тележкой, наполненной формами. Весит она не меньше шестисот килограммов!

Впрочем, производство «Карат Плюс» все время модернизируется, ручной труд постепенно уходит в прошлое. Например, в самом большом цехе предприятия — цехе тортов и профитролей — работают сразу пять автоматических конвейеров.

— Александр Федоткин, — представляется начальник цеха, колоритный повар, будто с картинки. Как оказалось, профессионал, какие в эпоху кадрового дефицита большая редкость. Работа у него хоть и напряженная, но, как он сам говорит, приятная. Дело в том, что его бригада,

лакомства не был раскрыт до конца. Единственное, что удалось узнать, так это то, что конкурс на лучшее название для песочного коржа с безе, малиновым джемом, сливочным кремом и буйством фруктов сверху выиграл сам генеральный директор предприятия.

Кстати, новые торты на ЗАО «Карат Плюс» выпускаются постоянно. Над разработкой новинок, конечно, корпят технологи, но иногда свежие идеи появляются совершенно внезапно. Бывает, найдет кто-нибудь из сотрудников интересный рецепт, опробует его дома и предлагает коллегам, чтобы рассмотрели для массового производства. Говорят, популярные сметанники тоже вышли из чьей-то домашней кухни.

Не отстает «Карат Плюс» и от кулинарной моды. Последняя новинка — торты на основе муссов, низкокалорийные, не портящие фигуру, аккуратно нарезанные на кусочки, каждый из которых обернут в декоративную пленку. Кстати, первые торты муссовой коллекции уже поступили на прилавки магазинов...

Напоследок мы заглядываем в цех элитных изделий. Кондитер рисует хаотичный шоколадный узор на прозрачной пленке, затем «переводит» его на бисквитный бочок. Кажется, что в этом «колдовстве» нет ничего сложного. Но только на первый взгляд. На самом деле элитная продукция — самый сложный участок производства, настоящая ювелирная работа! Тут все делается вручную: знаменитые сметанники, легкие и нарядные зефирные торты, ну и конечно эксклюзивные заказные...

Работают в этом цехе только самые опытные мастера, знающие все секреты кондитерского ремесла. Если бы я не увидела своими глазами свадебный торт со съедобным брачным ложем наверху, кремные футбольные ворота, в которые летит шоколадный мяч, огромный сладкий мобильный телефон (подарок шефу от коллектива одной фирмы), никогда бы не поверила, что такую красоту можно сделать руками! Настоящее искусство, да и только!

Глядя на то, как работают кондитерских дел мастера, я поймала себя на мысли, что не сумела до конца разгадать всех секретов «Карат Плюс». Но стоит ли отчаиваться? Ведь рождение сладкой сказки — это и есть самое настоящее таинство, дарящее добро и любовь нам, простым потребителям!

Елена СОКОЛОВА



выпускающая почти 70 процентов всей продукции предприятия, почти полностью состоит из представительниц прекрасного пола.

— Как справляюсь? — хитро улыбается кондитер. — Очень просто: надо подчиненных любить. И я всех очень люблю!

В тортовое царство Федоткина мы попадаем очень вовремя. Именно сейчас по ленте едет один из самых вкусных и знаменитых каратовских тортов — «Только Ты». История его создания окутана тайной. Даже для корреспондента «ПК» секрет появления этого необыкновенного



Потребитель, знай свои права!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Статистика утверждает: в теплое время года петербуржцы съедают почти полторы сотни (!) тонн мороженого за день. Лето, конечно, самый высокий сезон продаж этого лакомства и отличный повод посмотреть на качество этого продукта, представленного на рынке.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» уже несколько лет подряд отслеживает качество мороженого как местного производства, так и привозного. И каждый год не обходится без сюрпризов: то стафилококк вылезет, то кишечная палочка.

Однако в этом году «Общественный контроль» решил при проверке сделать акцент не на микробиологических показателях, а на идентификации жировой основы. Ведь согласно ГОСТ Р 52 175-2003 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия» мороженое должно быть не только безопасным с точки зрения санитарных норм — в классическом мороженом типа пломбир, молочное, сливочное не должно быть ничего, кроме молочных (животных) жиров. А вот этот важный пункт ГОСТа, к сожалению, усвоили далеко не все изготовители. Некоторые из них «забыли», что на этикетках продукта с растительными добавками должно быть обязательно указано «мороженое растительно-сливочное». Или «сливочно-растительное», смотря какой жир в составе преобладает.

Но обо всем по порядку. Как обычно, представители «Общественного контроля», предприятий-изготовителей и СМИ закупили в нескольких магазинах города восемь образцов мороженого и передали их в руки

ГДЕ РАСТИТЕЛЬНЫЙ ЖИР — ТАМ УЖ ТОЧНО НЕ ПЛОМБИР!

СПб общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела независимую экспертизу мороженого. Ряд образцов не соответствует требованиям нормативных документов.

специалистов испытательной лаборатории «Петербург-Экспертиза» («Петэкс»), входящей в структуру СПбГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

Что же показала очередная экспертиза мороженого? Как и в предыдущие годы, ее лидерами опять стали две питерские компании «Петрохолд» и «Хладокомбинат № 1», выпускающие продукцию не только по техническим условиям, но и по ГОСТу, что в наше время уже большая редкость.

Почти соответствовал ГОСТу и образец мороженого «Российское» из г. Долгопрудного Московской обл. Но «московского гостя» подвела глазурь, которая осыпалась при вскрытии обертки. На молочном жире изготовитель не сэкономил, а вот глазурь использовал, не соответствующую предъявляемым к ней требованиям. В результате досадный вывод: ГОСТу не соответствует.

Строгие сотрудники лаборатории «ПЕТЭКС» обнаружили в ходе исследований и два фальсификата. Первый из Самары — мороженое «Стандарт вафельной страны», второй — эскимо «Айсберри». Если в первом случае изготовитель в гостевое мороже-

ное добавил 10% растительных жиров, что недопустимо, то во втором — изготовитель мороженого, на 54% состоящего из растительных жиров, на упаковке случайно (или нарочно) написал «Мороженое эскимо сливочное» вместо «Мороженое эскимо сливочно-растительное». Этакий легкий обман потребителя! Между тем, покупая мороженое с традиционным названием, мы вправе рассчитывать на добросовестность производителя.

Об образцах мороженого, выпущенного по техническим условиям компаниями «Талосто» и «Холод Славмо», нельзя сказать что-либо определенного, ввиду того что эти изготовители отказались предоставить выписки из своих ТУ, несмотря на настойчивую просьбу «Общественного контроля». В результате образцы продукции этих компаний лабораторией не оценивались.

Ирина СОКОЛОВА

Редакция выражает благодарность за проведение исследования испытательной лаборатории «Петербург-Экспертиза» («Петэкс») СПбГУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» и лично ее директору А. В. Герману.

• ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО... •

• Первое мороженое появилось в Древнем Китае 5000 лет тому назад. Китайцы первыми стали смешивать лед и снег с кусочками апельсинов и зернышками гранатов. Точные рецепты китайского мороженого держались в тайне и были раскочены лишь в XI веке до нашей эры.

• При дворе римского императора Нерона (I век н. э.) охлаждающие и подслащенные соки применялись очень широко. Снег для их приготовления доставляли с отдаленных альпийских ледников, а для того чтобы он не таял, строили вместительные ледяные погреба.

• В Европу, по легенде, рецепт фрутового мороженого привез из Китая венецианский путешественник Марко Поло в начале XIV века. Долгое время это лакомство считалось королевским. В историю вошел мороженщик Карла Первого по имени Де Марко, который за хранение «мороженой тайны» получал ежемесячно довольно внушительную сумму.

• Сливочное мороженое изобрели при Наполеоне Третьем во французском городе Пломбьер-ле-Бем. Имя этого города и было присвоено новому молочному десерту — его назвали «пломбир». Затем каждая нация привносила в изготовление вкусного продукта свои идеи. Уроженцы Австрии добавили в мороженое шоколад. Итальянцы,

великие любители смешивать самые невероятные продукты, придумали мороженое ассорти с добавками фруктов, орехов, ликера, кусочков печенья и даже цветов. Американец Христиан Нельсон разработал рецепты мороженого, глазированного шоколадом. Его назвали «пирожок эскимоса» (эскимопай). Нельсон возил свою продукцию по городам и продавал, одновременно показывая фильм про эскимосов. Постепенно слово «пай» выпало, мороженое на деревянной палочке стали называть просто эскимо.

В России появлению мороженого предшествовало заморозженное в естественных условиях молоко или сливки, которое в виде пышной стружки подавалось к блинам.

• Первое кафе-мороженое появилось в августе 1799 года в Гамбурге. Оно существует и работает до сих пор. Но сейчас самое большое количество сортов мороженого (709!) предлагает своим посетителям венесуэльское кафе-мороженое Soromoto, которое основал в 1980 году выходец из Португалии Мануэль да Сильва Оливейра. У него можно отведать мороженое с луком, со свинными шкварками, с пивом, морковью, помидорами, бобами, форелью, креветками и кальмарами, пивом, спагетти, с чесноком, розовыми лепестками и с острым перцем чили.

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

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОРОЖЕНОГО

Наименование изделия	Мороженое пломбир классическое с черной смородиной	Пломбир классический ванильный в сахарном рожке, в шоколадной глазури	Мороженое двухслойное ванильное и клубничное, с клубничным соусом в вафельном рожке «Экстрем Клубника»	Мороженое растительно-сливочное ванильное в вафельном рожке с шоколадной глазурью «Ламбада»	Мороженое растительно-сливочное жирное с черной смородиной «Платиновый слиток»	Мороженое сливочное в шоколаде «Айсберри»	Мороженое эскимо классический ванильный в глазури из натурального молочного шоколада «Российское»	Мороженое пломбир классический ваниль с наполнителем «Черника» в вафельном сахарном рожке с шоколадом «Стандарт вафельной страны. Черника»
НД	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003	ТУ 9228-068-00419762	ТУ 9228-002-53205755-2004	ТУ 9226-126-00419762-06	ТУ 9228-035-00419762-02	ГОСТ Р 52175-2003	ГОСТ Р 52175-2003
Производитель	ОАО «Петрохолд», СПб	ЗАО «Хладокомбинат № 1», СПб	ООО «Нестле Россия», Москва	ЗАО «Холод Славмо», Россия, г. Петрозаводск	ООО «Талосто-3000», Ленинградская обл., г. Волхов-4	ОАО «Айс-Фили», Москва	ООО «Чистая линия», г. Долгопрудный, Моск. обл.	ООО «Сам-По», Россия, г. Самара
Дата выработки	12.03.08	15.04.08	30.03.08	11.07.07	10.03.08	18.02.08	22.02.08	01.04.08
Срок хранения	12 месяцев при t не выше -18 °С	6 месяцев при t не выше -18 °С	12 месяцев при t не выше -24 °С	6 месяцев при t -18 °С	12 месяцев при t -18 °С	12 месяцев при t не выше -18 °С	6 месяцев при t не выше -18 °С	6 месяцев при t не выше -18 °С
Фактич. темп-ра холодильника магазина (норма: не выше -18 °С)	-22 °С	-9 °С	-9 °С	-19 °С	-22 °С	-9 °С	-19 °С	-22 °С
Масса нетто, г	200	70	120	150	220	80	80	80
Цена, руб.	28-90	13-70	23-00	28-90	16-50	11-40	21-80	31-70
Место закупки	«Сезон», пр. Сизова, 28	«Карусель», Коломяжский пр., 17-1	«Карусель», Коломяжский пр., 17-1	«Рамстор», Коломяжский пр., 19-2	«Сезон», пр. Сизова, 28	«Карусель», Коломяжский пр., 17-1	«Рамстор», Коломяжский пр., 19-2	«Сезон», пр. Сизова, 28
Вкус и запах	Чистые, характерные для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запахов	Чистые, характерные для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Без посторонних привкусов и запахов	Чистые, характерные для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запахов	Чистые, характерные для данного вида мороженого, без посторонних привкусов и запахов
Цвет	Соответствует: светло-фиолетовый	Характерный для данного вида мороженого	Мороженое - белое, розовое, соус - розовый	Мороженое светло-желтое	Мороженое - белое, включения - фиолетовые	Белый, равномерный по всей массе	Соответствует	Белый с включением наполнителя фиолетового цвета
Структура	Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда	Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда	Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда	Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда. С наличием мелкой шоколадной крошки, карамели	Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, кристаллов льда	Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда	Однородная, без ощутимых комочков жира, стабилизатора и эмульгатора, частичек белка и лактозы, кристаллов льда	-
Внешний вид по НД	В соответствии с ГОСТ Р 52175-2003: порции однослойного или многослойного мороженого различной формы, полностью или частично покрытые глазурью (шоколадом) или без глазури (шоколада). Допускаются незначительные (не более 10 мм) механические повреждения и отдельные (не более пяти на порцию) трещины глазури (шоколада), печенья или вафель, в том числе кромок вафельных изделий, длиной не более 10 мм.							
Внешний вид фактически	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует: основная часть глазури осыпается при вскрытии обертки	Соответствует
Консистенция	плотная	плотная	плотная	плотная	плотная	плотная	плотная	плотная
Кислотность (гр. Т) по НД	не > 50	не > 21	не > 22	-	-	-	не > 21	не > 50
Кислотность (гр. Т) фактически	43,2±1,9	13,8±0,28	15,14±1,90	10,09±0,28	25,23±1,90	13,70±1,90	16,30±1,90	31,10±1,90
Массовая доля жира (%) по НД	не < 12,0	не < 15	6-8	-	-	-	не < 14,0	-
Масс. доля жира (%) фактически	12,0±0,4	17,5±0,4	8,00±0,40	12,00±0,4	15,7±0,4	11,0±0,4	17,0±0,4	11,5±0,4
Массовая доля сухих веществ (%) по НД	не < 36,0	не < 39,0	не < 31,0	-	-	-	не < 38,0	-
Массовая доля сухих веществ (%) фактически	37,9±0,28	42,7±0,28	37,70±0,28	39,30±0,28	39,4±0,28	34,30±0,28	38,9±0,28	40,00±0,28
Идентификация по содержанию молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит смесь жиров и масел, в том числе пальмоядровое масло и молочный жир. Содержание молочного жира не более 2% жировой основы	Жировая основа образца содержит смесь жиров и масел, в том числе молочный жир. Содержание молочного жира не более 6% жировой основы	Жировая основа образца содержит смесь жиров и масел, в том числе пальмоядровое масло и молочный жир. Содержание молочного жира не более 2% жировой основы	Жировая основа образца содержит смесь жиров и масел, в том числе молочный жир. Содержание молочного жира не более 54% жировой основы	Жировая основа образца содержит 100% молочного жира	Жировая основа образца содержит смесь жиров и масел, в том числе масло лауриновой группы и молочный жир. Содержание молочного жира не более 90% жировой основы.
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Образец не оценивался, не предоставлены ТУ	Образец не оценивался, не предоставлены ТУ	Не соответствует этикетке	Не соответствует ГОСТ Р 52175-2003	Не соответствует ГОСТ Р 52175-2003

Потребитель, знай свои права!

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

В магазине не зевай, покупай «Любимый край»!

Читатели «ПК» продолжают присылать в редакцию письма с рассказами о своих любимых продуктах питания. Сегодня публикуем рассказ читательницы, поведавшей нам о своих кондитерских предпочтениях.

Последний звонок, ставший очередным радостным событием в жизни наших детей, мы с подругами решили отметить сообща. Чтобы подготовка к девичнику не легла тяжелым бременем на одну из нас, мы договорились организовать чаепитие вскладчину.

То, что по вкусу моим домашним, рассуждала я, понравится и моим гостям, и наполнила вазочку пряниками «Штучки». По самостоятельно разработанной рецептуре кондитеры «Любимого края» покрывают имбирные прянички шоколадом, так что теперь они нисколько не уступают по вкусу даже пирожным.

Когда на кухне закипел чайник, в дверях появились первые гости. Стоявшая на пороге Лена расплывалась в улыбке и протягивала мне чай и пачку печенья. «Любимый край»? — удивилась я.

«Цельная натура», — ответила Лена и вручила пачку. Это точно про нее, — подумала я, — удивительно, что Лена взяла печенье именно с этим названием. Интересно, а как она сама объяснит свой выбор?

— Ты же знаешь, я вечно на диете, — сказала подруга, придирчиво осматривая себя в зеркале в прихожей, — но, бывает, так захочется вкусенького... И вот тогда я поняла, что нужно искать компромисс. На конфеты, торты и пирожные у меня табу, поэтому круг поиска сузился до печенья. Но ведь и печенье бывает разное. Стала изучать ингредиенты и так нашла золотую середину. Суди сама, в составе «Цельной природы» — смесь специально подобранных злаковых хлопьев, ягоды, орехи,

семечки. Ведь это не только вкусно, но и полезно! Вот увидишь, вам понравится. У нас дома упаковки на один вечер не хватает!

За разговорами мы перебрались к столу, но без третьей подруги решили все-таки не начинать. И вот долгожданный звонок. Увидев, что мы уже сели за стол, Татьяна сделала нам знак ни о чем не беспокоиться и с решительным видом влетела на кухню. Через минуту она появилась на пороге гостиной с тарелкой винограда в одной руке и корзиночкой печенья в другой.

— Что за печенье? Не иначе как от «Любимого края», — хитро улыбаясь, спросили мы.

— Вы что хотите сказать, у вас уже есть «Посиделкино»? — с досадой в голосе спросила Татьяна, спешно разглядывая стол. Не увидев такого печенья среди выставленных угощений, она облегченно выдохнула.

— А как вы догадались про «Любимый край»? Или вы тоже теперь стали грамотными покупателями? — поинтересовалась Татьяна.

— Что значит «стали грамотными»? — с театральной обидой поинтересовалась Лена.

— А то значит, что выбор нужно делать не только под впечатлением от красивой обертки, но доверяя производителю. Про «Любимый край», например, мне известно следующее: в прошлом году производство этой фирмы было сертифицировано по стандарту ISO 9001:2000, а также на соответствие стандартам по пищевой безопасности НАССР.

Мы так и разинули рты!

— Какая же ты умная, Танюшка! А что эти сертификаты дают нам, простым покупателям?

— Для покупателя такой сертификат — гарантия безопасности пищевой продукции на европейском уровне. Знаете, как серьезно готовятся производители к прохождению подобной аккредитации! Да на предприятии, можно сказать, целая революция происходит! Тщательной ревизии независимых экспертов подвергается буквально все, начиная от сырья и технологии и заканчивая ролью каждого сотрудника компании. Так что покупая продукцию компании, сертифицированной по европейским стандартам, я на все сто спокойна за свое здоровье. А между прочим, по вкусу печенье «Любимого края» тоже на высоте!

В этом уже никто не сомневался, потому что последние слова нашей подруги потонули в хрусте «Посиделкино», «Штучек» и «Цельной природы».

Наталья ВАСИЛЬЕВА



КРУПНЫМ ПЛАНОМ

За 10 лет работы предприятие стало верным и проверенным поставщиком деликатесной рыбы. Разработка и внедрение новой продукции здесь явление традиционное. Вот и сегодня технологи компании готовят своим потребителям приятный сюрприз.

Заинтригованы? Потекли слюнки? Потерпите всего несколько абзацев. Корреспондент «ПК», побывавший недавно на производстве в Стрельне, тоже нещадно боролся с непреодолимым желанием попробовать различные рыбные деликатесы, увидев огромное разнообразие разного рода рыбных вкусов.

Согласитесь, первое, что беспокоит рядового покупателя, — это качество того продукта, который он приобретает. Первое, что сразу обращает на себя внимание, когда попадаешь в компанию «АСТО», — практически полное отсутствие рыбного запаха на производстве и идеальная чистота, а это, как известно, — залог здоровья. Разве что едва ощущается приятный аромат специй, которые добавляются в различные рассолы. Все сотрудники, непосредственно связанные с производством, работают в специальной одежде, защитных перчатках, масках и шапочках — за этим здесь ведется особенно строгий контроль. Медицинское освидетельствование персонала — тоже один из важных элементов контроля качества продукции.

Кстати, с 2003 года на предприятии действует система международного контроля качества и безопасности производственных процессов ХАССП — еще одно доказательство того, что продукция, выпускаемая под торговой маркой

ЭКЗОТИЧЕСКАЯ РЫБА СТАНЕТ ДОСТУПНОЙ РЯДОВОМУ ПОКУПАТЕЛЮ

КОМПАНИЯ «АСТО» НАЧИНАЕТ ПРОИЗВОДСТВО «РЫБЫ МИЛЛИОНЕРОВ»

Кто из нас откажется полакомиться вкусной слабосоленой красной рыбкой, селедочкой «с дымком» или отведать таких изысканных деликатесов, как палтус холодного копчения или знаменитая масляная рыба? Все эти продукты уже давно стали постоянными обитателями нашего праздничного стола. Несмотря на сегодняшнее обилие всевозможных компаний, занимающихся изготовлением рыбных деликатесов, многие покупатели остаются верными одному раз и навсегда выбранному бренду — петербургскому рыбопереработчику компании «АСТО».

«АСТО», отвечает самым высоким европейским стандартам.

Надо сказать, что именно «АСТО» в свое время одной из первых среди аналогичных компаний отказалась от использования замороженной рыбы и перешла на работу только на норвежском экологически благополучном охлажденном сырье. Более того, особый способ посола, который использует компания, позволяет сохранить не только сочный и нежный натуральный вкус, но и идеальный внешний вид деликатесной рыбы без всяких искусственных красителей и консервантов. А главное — он позволяет сохранить в продукте все полезные микроэлементы.

Ну а теперь пришло время поведать читателям о сюрпризе, который готовит «АСТО» своим покупателям. Как рассказал нам главный технолог предприятия Александр Бабуркин, в ближай-

шее время на прилавках магазинов появится экзотический марлин. Да-да, тот самый марлин, которого еще иногда называют «рыбой миллионеров». Теперь он станет доступным и нам с вами. Более того, стоит эта рыбка будет не дороже уже знакомой нам масляной.

Этот вид парусников обитает в тропиках и субтропиках и достигает 6 метров в длину и 900 килограммов веса. В промысловых условиях преобладают сравнительно мелкие особи весом около 100 килограммов. Еще одной примечательной особенностью марлина является то, что он способен развивать поистине огромную скорость, — до 100–130 км/ч.

Сырое мясо марлина обычно имеет красноватую окраску (хотя у разных рыб может варьироваться от янтарной до палевой), вареное — розовато-палевою. В мясе примерно 20–25% белка, до 2–3%

жира. Консистенция мяса плотная. У рыб с повышенным содержанием жира мясо может выглядеть, как будто оно покрыто глазурию, отлакировано.

Первая партия свежего марлина поступит на переработку уже в ближайшее время — на предприятии все готово к приему нового «гостя», рецептура его приготовления уже разработана (это будет холодное копчение). Ну а продаваться он будет в нарезке по 200–300 граммов в вакуумной упаковке.

Купить новый продукт от «АСТО», как и уже полюбившиеся другие деликатесы компании, можно будет практически в любой торговой сети. Найти и отли-



чить его на прилавках магазинов можно по современным ярким упаковкам и фирменному логотипу компании, наличие которых уже давно стало для петербуржцев знаком настоящего качества рыбных деликатесов. Приятного аппетита!

Сергей ХОРОЛЬСКИЙ



ТОРТ С «СЮРПРИЗОМ»

ИЗГОТОВИТЕЛЬ ПРИКЛЕИЛ ЭТИКЕТКУ С СОСТАВОМ В САМОМ НЕОЖИДАННОМ МЕСТЕ — ПРЯМО ПОД ТОРТОМ, ВНУТРИ КОРОБКИ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

В закупочную комиссию СПб ООП «Общественный контроль» пригласила представителей известных кондитерских производств Санкт-Петербурга. В поиске сметанных тортов, особо модных в нынешнем сезоне, комиссия объехала не один магазин, побывала даже на Нарвском рынке.

Лабораторные испытания сметанных тортов комиссия единогласно доверила специалистам Испытательного центра Всероссийского научно-исследовательского института жиров (ВНИИЖ). Образцы тортов исследовались по микробиологическим показателям на соответствие требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 (нет ли кишечной палочки, плесени, вредных микроорганизмов типа сальмонеллы?), органолептическим показателям на соответствие требованиям ОСТ 10-060-95 «Торты и пирожные. Технические условия», на соответствие информации для потребителя требованиям к маркировке пищевых продуктов, фасованных в потребительскую тару (ГОСТ Р 51074-2003). Также специалисты внимательно изучили этикетки, осмотрели и попробовали торты.

Только три образца тортов не вызвали у специалистов никаких замечаний. Это «Ромео» от челябинской фирмы «ОАО «Хлебпром», ТМ «Мирель», «Сметанник» медовый от питерского ЗАО «Карат-Плюс» и «Панчо» от московского ООО «Фили Бейкер» — предприятия, которое в России считается пионером в производстве именно сметанных тортов. У всех трех лидеров исследователи отметили правильность форм, гармонию вкуса, отсутствие посторонних примесей, хруст, полное соответствие стандартных

СПб общественная организация потребителей «Общественный контроль» в конце учебного года провела независимую экспертизу сметанных тортов. Задача была непростой: найти в торговой сети образцы, которые были бы не только безопасными, но и соответствовали требованиям нормативных документов по физико-химическим и органолептическим показателям.

показателей нормативным документам и полноту информации на этикетке.

Чуть-чуть не дотянул до нормы сметанник «Перл Нуар», выпеченный петербургским «Кондитерским домом Патиссье». У представленного образца фактический состав продукта не соответствовал информации на этикетке. Если точнее, производитель не указал, что в рецептуре торта есть грецкие орехи. Представьте, если кусочки такого сметанника попадет в организм человека, страдающего аллергией на грецкие орехи. Измельченные ядрышки не принесут пользы здоровью аллергика!

Торт «Вуарон» от ПДК «Венец» (Санкт-Петербург) оказался настоящим конспиратором. Искали-искали сотрудники испытательной лаборатории его «визитную карточку» — этикетку, да так и не нашли. Пока не сняли «Вуарон» с подложки! Оказалось, информация для потребителя размещена... внутри коробки, под тортом. То есть сначала надо было его съесть целиком, и только потом узнать, что же на самом деле скрывалось за загадочным названием «Вуарон».

Однако это не единственный «сюрприз», обнаруженный специалистами

лаборатории. Оказалось, что на этикетке, с трудом обнаруженной сотрудниками ВНИИЖ, производитель «Вуарона» почему-то не указал час изготовления, что является существенным нарушением. Результаты микробиологического анализа тоже не утешительные: в продукте зафиксировано почти пятикратное превышение микробиологического показателя «дрожжи». Этот факт дает основания предполагать, что свежесть у данного сметанника уже не первая. Или его неправильно хранили в магазине. Отметим также, что данный образец был закуплен в фирменном магазине изготовителя — кондитерской «Буше».

Производитель ООО «Восторг» (Санкт-Петербург) также допустил нарушение в оформлении этикетки: в графе «состав» не указал наличие консерванта. Кроме того, образец оказался забракованным и по микробиологическим показателям: кроме превышения показателя «дрожжи» выявлено превышение нормы по показателю «плесень».

Руководство ООО «Восторг» адекватно отреагировало на сигнал, поступивший из «Общественного контроля». В официальном ответе, подписанном

генеральным директором В. Крюгером, говорится, что на производстве были приняты экстренные меры по повышению качества выпускаемой продукции, для торта «Сметанник» пересмотрена и доработана рецептура, в этикетку включен консервант Е-200, виновные в нарушениях лица привлечены к ответственности.

Совсем иначе на результаты испытаний отреагировал другой петербургский изготовитель кондитерских изделий — ОАО «Невские Берега», чей образец, «Сметанник Боярский» (дата выпуска: 17.03.2008 г.), был признан не соответствующим санитарным нормам и правилам из-за превышения нормы БГКП (бактерий группы кишечной палочки).

Зная безупречную репутацию «Невских берегов», трудно допустить, что некачественная продукция ушла с завода. Возможно, причиной порчи образца стало нарушение режимов транспортировки или хранения в торговой точке. В любом случае, информацию о результатах лабораторных исследований «Общественный контроль» посчитал необходимым направить в адрес руководства кондитерского комбината.

Ответ «Невских берегов» на сигнал СПб ООП «Общественный контроль» пришел следующий: «...не можем согласиться с результатами испытаний».

Тогда «Общественный контроль» попросил представить протокол испытаний образцов партии «Сметанника

Боярского» (от 17.03.2008 г.), проведенных в независимой испытательной лаборатории. И, чтобы окончательно расставить все точки над *i*, предложил «в недельный срок провести повторную независимую экспертизу образца торта «Сметанник Боярский» на утроенном количестве проб от трех разных дат выпуска, приобретенных в трех разных розничных магазинах».

На предложение «Общественного контроля» ЗАО «Невские Берега» ответило вежливым отказом и предоставило «чистенькие» протоколы испытаний продукции, отбор которой проводил сам изготовитель у себя на производстве. Комиссионный отбор образцов в розничной торговой сети пришлось явно не по душе одному из лидеров кондитерского рынка Санкт-Петербурга. Почему? Остается только гадать...

И все-таки, по словам специалистов ВНИИЖ, если сравнивать результаты экспертизы тортов этого года и предыдущего, можно сделать вывод о том, что в целом качество кондитерских изделий на петербургском рынке заметно улучшилось. Так, сотрудники лаборатории ни разу не отметили салястого привкуса у крема, не пожаловались на безвкусию фруктов, ягод и желе, не нашли непермесов в бисквите. На радость сладкоежкам!

Ирина СОКОЛОВА

Редакция благодарит за проведенные исследования Испытательный центр ВНИИ жиров и лично его руководителя Наталью Фролову.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ТОРТОВ

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



Наименование продукта	«Панчо»	«Ромео» сметанный	«Сметанник медовый»	«Перл Нуар» сметанник	«Сметанник»	«Вуарон»	«Сметанник Боярский»
Производитель	ООО «Фили Бейкер», Москва	ОАО «Хлебпром» «Мирель», г. Челябинск	ЗАО «Карат Плюс», СПб	ООО «Кондитерский дом Патиссье», СПб	ООО «Восторг», СПб	ООО ПДК «Венец», СПб	ОАО «Невские берега», СПб
Дата изготовления	17.03.08	17.03.08	18.03.08	18.03.08	18.03.08	17.03.08	17.03.08
Место закупки	«Веста Плюс», пр. Стачек, 39	«О'Кей», Московский пр., 37	ООО «Анастасия», наб. Обводного кан., 122	Нарвский рынок, пр. Стачек	Нарвский рынок, пр. Стачек	Кондитерская «Буше», Разъезжая ул., 13	Продовольственный м-н, пр. Стачек, 39
Цена	204-00	176-90	220-00	175-00	246-00	480-00	312-00
Масса, кг	1,0	0,9	1,0	0,7	1,0	0,800	1,10
НД	ОСТ 10-060-95, ГОСТ Р 51074-2003, СанПиН 2.3.2.1078-01 инд. 1.5.5.1						
Внешний вид: поверхность	Поверхность декорирована кремом и глазурью.	Поверхность художественно отделана кремом и глазурью, боковая - шоколадной крошкой.	Поверхность декорирована шоколадным кремом и ягодами (вишней), залитыми желе. Боковая поверхность отделана шоколадным кремом.	Поверхность декорирована кремом и глазурью.	Поверхность декорирована кремом, глазурью и орехами.	Поверхность декорирована желе и шоколадной глазурью. Боковая поверхность отделана сливками, покрытыми тонкими пластинками из шоколадной глазури	Поверхность декорирована кремом, веткой смородины и глазурью в форме листочков.
форма	Полусфера, без изломов и вмятин	Круглая, правильная, без изломов и вмятин	Круглая, правильная, без изломов и вмятин	Полусфера, правильная, без изломов и вмятин	Полусфера, правильная, без изломов и вмятин	Круглая, правильная, без изломов и вмятин	Полусфера, правильная, без изломов и вмятин
Вкус, запах, цвет	Гармоничный вкус (сбалансированное сочетание входящих в состав торта ингредиентов: ананасы, шоколадная глазурь, нежный сметанный крем, орехи). Запах и цвет соответствуют наименованию.	Соответствуют наименованию, без посторонних привкусов и запахов	Гармоничный вкус (сбалансированное сочетание входящих в состав торта ингредиентов: кисло-сладкие ягоды, нежный легкий крем, шоколадный бисквит, привкус миндаля и меда). Цвет и запах соответствуют наименованию	Соответствуют наименованию, без посторонних привкусов и запахов	Соответствуют наименованию, без посторонних привкусов и запахов	Гармоничный вкус (сбалансированное сочетание кисло-сладкого желе, нежный крем, глазурь). Запах и цвет соответствуют наименованию.	Гармоничный вкус (сбалансированное сочетание кисло-сладких ягод, цукатов, черносливки и сладкого нежного крема). Запах и цвет соответствуют наименованию.
Вид в разрезе	Бисквит, пропитанный кремом с добавлением консервированных ананасов и дробленых орехов. Фрукты и орехи равномерно распределены по всей массе	Слои шоколадного бисквита пропитаны сиропом и равномерно прослоены кремом	Слои выпеченного полуфабриката без следов непромеса, пропитаны сиропом, равномерно прослоены кремом	Бисквитно-кремовая масса с кусочками грецкого ореха	Бисквитно-кремовая масса с добавлением черносливки	На бисквитной основе расположены чередующиеся полоски крема с вишней и бисквита	Бисквитная основа пропитана кремом, цукатами и черносливкой
Посторонние примеси, хруст	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены	Не обнаружены
Информация для потребителя (НД)	Наименование продукта; наименование и местонахождение изготовителя; товарный знак изготовителя (при наличии); масса нетто в г или кг; состав продукта; пищевая и энергетическая ценность; условия хранения; дата изготовления (день, месяц, год); срок годности; обозначение документа, в соответствии с которым продукт изготовлен; информация о сертификации						
Соответствие требованиям к маркировке (ГОСТ Р 51074-2003)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Фактический состав продукта не соответствует приведенному на этикетке	Не указан консервант	Не указан час изготовления. Информация для потребителей находится в неудобном для прочтения месте	Соответствует
КМАФАМ, КОЕ/г Норма: не >5x10 ⁴	4x10 ²	3x10 ²	1,4x10 ³	4,6x10 ³	1,5x10 ⁴	5,6x10 ⁴	1,6x10 ⁴
БГКП в 0,01 г продукта Норма: не допускается	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено в 0,001 г
Дрожжи, КОЕ/г Норма: не >100	64	0	12	4	240	480	0
Плесени, КОЕ/г Норма: не >50	0	0	0	0	60	0	0
Патогенные микроорганизмы (в том числе сальмонеллы) в 25 г продукта Норма: не допускается	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено	Не обнаружено
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ – ДЕТЯМ!



Домик из сушек от группы компаний «Каравай» ушел с молотка!

В рамках фестиваля «ВКУСНОГРАД» также прошел конкурс «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга», представляющий собой 1-й этап конкурса по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге-2008» в номинации «Продовольственные товары».

Конкурс «Сделано в Санкт-Петербурге» был учрежден в 2005 г. постановлением губернатора Санкт-Петербурга № 605 от 3 мая 2005 г. «Об организации конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге».

Оператором отраслевого конкурса вот уже третий год подряд является Некоммерческое партнерство «Общественный контроль качества», которому накануне проведения 1-го этапа конкурса Комитет экономического развития, промышленной политики и торговли торжественно вручил благодарственное письмо «За заслуги в подготовке и проведении конкурсов по качеству «Сделано в Санкт-Петербурге» в 2007 г.», подписанное председателем комитета **А. И. Сергеевым**.

В конкурсе «Лучшие продукты питания Санкт-Петербурга» этого года приняли участие 28 предприятий продовольственного комплекса города на Неве, представляющих хлебопекарную, мясоперерабатывающую, рыбоперерабатывающую, молочную, кондитерскую, плодово-овощную отрасли пищевой промышленности Санкт-Петербурга, Ленинградской области и Великого Новгорода.

Прежде чем допустить предприятие к участию в 1-м этапе конкурса, заявленная продукция прошла тщательную проверку не только по показателям безопасности, но и на потребительские свойства с использованием инструментальных средств контроля. Лабораторные испытания проводились только в независимых аккредитованных лабораториях.

На фестивале «ВКУСНОГРАД» у каждого участника было оборудованное рабочее место, оснащенное холодильным и торговым оборудованием. Предприятия предоставили на суд потребителям около 1000 наименований выпускаемой продукции. По оценкам организаторов конкурса, из них только около полусотни продовольственных товаров сможет пройти во 2-й тур конкурса. Победители 1-го этапа будут определены до конца июня после обработки 2000 анкет, которые заполняли сами потребители во время дегустации продукции.

1 июня, в Международный день защиты детей, прошел четвертый по счету Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «Вкусноград». Свежая продукция ведущих предприятий пищевой промышленности Северо-Западного региона без торговой наценки, зажигательная концертно-развлекательная программа, веселые конкурсы, забавные викторины, вкусные призы и, конечно, теплая солнечная погода привлекли в парк «Екатерингоф» около 30 тысяч петербуржцев.

«ВКУСНОГРАД» НАКОРМИТЬ ВСЕГДА ГОРОД РАД!

ны до конца июня после обработки 2000 анкет, которые заполняли сами потребители во время дегустации продукции.

А теперь слово участникам фестиваля. Какие впечатления оставил о себе IV Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «ВКУСНОГРАД-2008» у предприятий продовольственного комплекса?

Елена МУХИНА, специалист отдела маркетинга группы компаний «Каравай»:

«Наш холдинг – бессменный участник всех «Вкусноградов». В этот раз мы представили свои новинки – «Брусничный хлеб» и хлеб «Богатырское здоровье».

Хочется отметить большой интерес покупателей к нашей новой продукции и первоклассную организацию мероприятия. Естественно, в следующем году мы снова будем здесь!»

Анна ШЕВЕЛОВА, заместитель генерального директора ЗАО «Балтийский берег»:

«Дело организаторы задумали очень хорошее и нужное! За четыре года статус фестиваля вырос, ему уже можно выходить на крупные и известные в городе площадки, например, в ЦПКИО. Отсюда пожелание: ориентировать развлекательную программу не только на самых маленьких, но и на зрителей старшего возраста. А в целом все просто замечательно!»

Сергей ГОВТМАНОВ, управляющий Санкт-Петербургским филиалом ЗАО «Лактис»:

«Мы – постоянные участники «Вкуснограда». В этот раз привезли почти весь ассортимент нашей продукции, в том числе новинки – молоко и кефир в бутылках, творог в прогрессивной полимерной упаковке. Немного жаль, что среди участников мало наших коллег-молочников. Хотелось бы увидеть тут всех крупных производителей. Ведь вместе мы могли бы еще больше поднять популярность молока».

Елена НИКИТИНА, руководитель отдела городской дистрибуции компании «Леноблмолоко» – эксклюзивного дистрибьютора ОАО «Гатчинский молочный завод»:

«На «Вкуснограде» мы впервые. Посмотрели на конкурентов – это всегда полезно.

Представили потребителям свои новинки. Поскольку мы участвуем в мероприятиях подобного рода постоянно и нам есть с чем сравнивать, хотим отметить первоклассную организацию фестиваля. За это хочется сказать огромное спасибо Всеволоду Борисовичу Вишневецкому!»

Ольга ЯМЩИКОВА, генеральный директор ООО «Асто»:

«Место нам в этом году выделили замечательное, недалеко от сцены. Покупателей много, погода и настроение – отличные. Скоро на прилавках появится новая продукция «Асто» – марлин (помните «Старик и море» Хемингуэя?) холодного копчения. И на «Вкуснограде» мы потихоньку начинаем ее раскручивать».

Владимир ПАРАНИЧЕВ, директор по продажам ООО «Реванш-95»:

«Место, организация, покупатели – мы все очень довольны. Чем радуем? Новинка – угорь горячего копчения, расфасованный по 150 граммов и упакованный под вакуумом. Такой продукции премиум-класса в Санкт-Петербурге больше никто не выпускает».

Сергей ДРОЗДОВ, коммерческий директор ЗАО «Росэкспром»:

«Я очень рад, что нас пригласили на «Вкусноград». Сама его идея очень хороша. В повседневной работе мы плотно общаемся с дилерами, оптовиками, а тут напрямую можем спросить у покупателей, какие плюсы и минусы они нахо-



Дегустацию проводит ООО «Асто»



Мисс «Лактис» из Великого Новгорода изумила всех своим нарядом.

дят в нашей работе, узнать, какие товары они больше всего хотят видеть на прилавках, поинтересоваться мнением, как улучшить обслуживание... Кстати, с датой проведения организаторы попали в точку. День защиты детей как нельзя лучше подходит для такого праздника. Спасибо организаторам – очень душевным и профессиональным людям».

Оксана ГРУДЦЫНА, менеджер по рекламе Компании «Балтийский Хлеб»:

«Участие во «Вкуснограде» для нас очень важно. Сейчас мы увеличиваем производственные мощности, активно популяризируем нашу марку. Так что цель «Балтийского хлеба» здесь – показать себя. Поддерживаем организаторов в стремлении продвигать Санкт-Петербургского производителя. Спасибо, что пригласили нас. Посетителей много, организация хорошая, нервотрепки нет, настроение праздничное... Так что надеемся участвовать и в следующем году».

Ольга БАУНОВА, начальник отдела маркетинга ООО «Равиоли»:

«Мы боялись, что на «Вкусноград» придет немного людей. К счастью, наши опасения не подтвердились. Мы специально не стали здесь ничего продавать, а весь день проводили дегустацию: хотели познакомить гостей с продукцией, которую можно купить практически во всех торговых точках города. Все получилось. На следующий год снова обязательно будем участвовать в фестивале».

От редакции. НП «Общественный контроль качества» и газета «Петербургское качество» от лица потребителей Северной столицы выражают благодарность всем предприятиям пищевой промышленности Санкт-Петербурга, Ленинградской области и Великого Новгорода, принявшим участие в IV Санкт-Петербургском фестивале продуктов питания «ВКУСНОГРАД-2008».

До встречи на юбилейном V Санкт-Петербургском фестивале продуктов питания «ВКУСНОГРАД-2009», который состоится в парке «Екатерингоф» 24 мая 2009 г.!

Подготовила Ирина СОКОЛОВА

Помогает оставаться сытым весь день!

Торговая марка "Здоровый хлеб" – это гарантия высокого качества и отличного вкуса!