

## СГУЩЕННОЕ МОЛОКО: известные марки попались на фальсификате

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Сгущенное молоко наряду с вареной колбасой и мясными консервами в последние годы часто получает нарекания по качеству со стороны не только экспертных организаций, но и рядовых потребителей. Вот и на этот раз экспертиза, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что 40% молочных консервов из числа проверенных, не соответствуют требованиям ГОСТ 31688-2012. Среди поддельной сгущенки оказались и известные торговые марки.



СТР. 6-7

### ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

#### Детям в рационе урезали мясо, картофель и овощи



С начала года в России вступили в силу новые санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения. Анализ документа показывает, что требований к бизнесу, занятому в сфере общественного питания, стало намного меньше, а степень риска для рядового потребителя получить еду сомнительного качества заметно возросла.

Однако самые неприятные сюрпризы новый СанПиН «приготовил» для наших детей.

СТР. 2

### 15 МАРТА – ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

#### Откажись от пластика – живи дольше!



В этом году по решению Международной организации потребителей Всемирный день прав потребителей пройдет под девизом: «Борьба с загрязнением пластиковыми материалами». Если не принять кардинальных мер по сокращению производства пластика на планете, то к 2050 году в Мировом океане будет больше пластика, чем рыбы. Чем может помочь планете рядовой потребитель, читайте на

СТР. 3

### ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



#### Грунты для рассады: какой выбрать для богатого урожая?

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в ходе экспертизы выяснила, что грунты для рассады пяти торговых марок из десяти, приобретенных в магазинах города и проверенных в испытательной лаборатории филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области, не соответствуют информации на упаковке по составу и даже могут привести к гибели растений.

СТР. 4-5

### ГОТОВИТСЯ К ПУБЛИКАЦИИ

В следующем номере газеты «Петербургское качество», который выйдет в свет 15 апреля 2021 года, будут опубликованы результаты экспертиз образцов творога и молока пастеризованного. Исследования этих товаров Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в настоящее время проводит на базе испытательной лаборатории Росстандарта.



Анна ШЕВЕЛОВА

### РЕКОМЕНДОВАНО В ПОСТ

Во время Великого поста, который в этом году продлится с 15 марта по 1 мая, рекомендуется корректировать свой рацион в сторону увеличения продуктов растительного происхождения. Салат из морских водорослей «Чука» линейки «MARE» от петербургской компании «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» сделает ваше меню не только изысканно вкусным, но и полезным.

#### «ЧУКА» – доступный источник ОМЕГА-3 и ОМЕГА-6!

##### ВОЛШЕБНЫЕ ВОДОРОСЛИ

«Чука» (или «Хияши Вакаме») – это традиционное восточное блюдо на основе водорослей вакаме с добавлением кунжутного масла, сахара, уксуса, соевого соуса и других компонентов. Обжаренные семена кунжута и перец чили придают этому салату особую пикантность.

Вакаме содержат широкий спектр минеральных веществ, макро- и микроэлементов, таких как йод, железо, калий, кальций. За счет большого количества растительной клетчатки они богаты белками и аминокислотами, которые нормализуют работу пищеварительного тракта.

Из-за наличия полиненасыщенных Омега-3 и Омега-6 жирных кислот водоросли помогают работе сердца, укрепляют стенки сосудов, снижают риск инфаркта миокарда и улучшают работу головного мозга. Также вакаме несут функцию антиоксидантов,

нейтрализуют воздействие свободных радикалов на клетки, выводят токсины и шлаки, очищают кровь, связывают и выводят из организма соли тяжелых металлов, радионуклиды.

##### «ЧУКА» ИЛИ МОРСКАЯ КАПУСТА?

Вакаме отличаются от ламинарии (морской капусты) тем, что имеют более интересный, нежный вкус с тонким ароматом моря. Содержание йода в них значительно ниже, поэтому они не пахнут так резко, как морская капуста, и рекомендуются в пищу без строгих ограничений.

Да, ламинария славится большим количеством йода в биологически доступной форме. Усвоение этого микроэлемента организмом достигает рекордных 70%. Такая особенность важна



для коррекции питания жителей России, проживающих в йододефицитных регионах. Но салаты из ламинарии противопоказаны беременным и кормящим женщинам, детям до 12 лет и людям с некоторыми заболеваниями щитовидной железы.

В линейке бренда «MARE» от ООО ТД «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» есть салат «Чука» с кунжутным маслом или с ореховым соусом. Ореховый соус имеет нежный, оригинальный вкус и прекрасно оттеняет вкус водорослей. С ним салат становится еще более насыщенным и ароматным.

Яркий дизайн позволяет легко находить продукцию на полке. Вес упаковки (250 г) равен примерно двум порциям, что оптимально подходит для употребления салата в семейном кругу.

В линейке «MARE» вы также найдете салаты из морской капусты в кунжутном и ореховом соусе, если все-таки предпочитаете более знакомый продукт.



## ОБЩЕСТВЕННОЕ ПИТАНИЕ

# ДЕТЯМ В РАЦИОНЕ УРЕЗАЛИ МЯСО, КАРТОФЕЛЬ И ОВОЩИ

С 1 января этого года в России вступили в силу новые санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения – СанПиН 2.3/2.4.3590–20. Анализ документа показывает, что требований к бизнесу при организации услуг общественного питания стало заметно меньше, а рисков рядовому потребителю получить еду сомнительного качества – гораздо больше. Однако самые неприятные сюрпризы новый СанПиН «приготовил» для сферы школьного питания.

## ТРОЯНСКИЙ КОНЬ НА ВАШЕЙ ТАРЕЛКЕ

С одной стороны, новый СанПиН заменяет целых 17 ранее действовавших нормативных документов и объединяет в себе требования сразу ко всем сферам общественного питания: коммерческому общепиту, кафе, барам, ресторанам, столовым, буфетам, питанию на транспорте, в детских садах, школах, медицинских и специализированных социальных организациях. Но с другой стороны, прикрываясь нынче модной регуляторной гильотиной, вместе с водой выплеснули и ребенка: отменили требования к особой технологии приготовления пищи для детей на всех ее этапах – от очистки сырых овощей до термической обработки (припускание, тушение, запекание) и выдачи блюд, которые призваны обеспечивать как сохранность витаминов, так и безопасность еды для детей.

С введением нового документа оказался утрачен основной принцип, ранее гарантированный в старых СанПиНах, обеспечивающий диетическую составляющую детского питания, связанную с особой технологией приготовления, химическим, механическим и термическим щадящим действием пищи, – комментирует Инна Коваленко, руководитель Комитета по обеспечению безопасности продукции для детей и подростков Объединения потребителей России. – Ранее действовавшие документы, в отличие от новых санитарных правил, обязывали операторов школьного питания готовить блюда с обязательным сохранением витаминов и микроэлементов, обеспечивающих легкое усвоение белков, жиров и углеводов. Во главу угла ставилась задача кормить детей преимущественно свежеприготовленной пищей. Также из нового СанПиНа исчезла система оценки соответствия нормативным требованиям качества оказания услуг общественного питания для несовершеннолетних обучающихся и пациентов с ограниченной дееспособностью в системе учреждений социальной защиты населения.

## СанПиН УГРОЖАЕТ ЗДОРОВЬЮ ДЕТЕЙ

Сравнительный анализ отмененных документов и нового СанПиНа пока-

зывает, что новые требования больше не поддерживают физиологически обусловленные нормы в питании детей по оптимальному сочетанию белков, жиров, углеводов в соотношении 1:1:4. Также исчезли ранее действовавшие требования к ежедневному присутствию в меню мяса, молока, сливочного и растительного масла, к отсутствию повторяемости блюд в последующие 2–3 дня. Если раньше была рекомендация заменять в детском меню отварные овощи на сезонные свежие, то теперь ее нет. Кроме того, из нового документа исчез раздел, посвященный витаминизации готовых блюд для детей, который в старом СанПиНе состоял из 22 пунктов. Многие родители, погрузившись в тонкости нового документа, не скрывают своего возмущения увеличением физиологически обоснованного для детского питания интервала между приемами пищи для детей с 3,5–4 часов до 6 часов.

## НА ПИТАНИИ ШКОЛЬНИКОВ РЕШИЛИ ЭКОНОМИТЬ

Особый интерес вызывает и Приложение № 7 «Среднесуточные наборы пищевой продукции (минимальные)» к новому СанПиНу, в котором установлены нормы суточного потребления школьниками пищевых продуктов. Если сравнить эти показатели с нормами ранее действовавшего СанПиНа, то экономия на детях видна невооруженным глазом. Так, в среднесуточных наборах произошло снижение доли картофеля для всех школьников на 26%: раньше им полагалось 250 г, сейчас – 187 г. Еще больше, на 27%, занизили в рационе содержание мяса: было 95 г на человека, стало 70 г. Сократили на 20% и содержание овощей: с 350 г до 280 г на человека. Причем если раньше были разрешены только свежие овощи, то теперь свежими считаются и замороженные, десятую часть которых можно замещать консервированными овощами. Ну и на «десерт»: новый СанПиН сократил также содержание фруктов на 8%.

Любопытны и нормы потребления хлеба, который, как говорится, у нас всему голова. Теперь детям от 12 лет и старше на завтрак полагается хлеба из ржаной муки 30 г, а хлеба из пшеничной муки 50 г. Прямо-таки бло-



кадная пайка, да и только! Изменения коснулись и питьевого режима в детских дошкольных и образовательных учреждениях. Если раньше к использованию для пищевых целей допускалась только питьевая бутилированная вода, то с 1 января этого года разрешили поить детей и кипяченой водой. Это решение Роспотребнадзора вызывает особую тревогу, поскольку, по данным самого ведомства, в России до 40% воды из крана не соответствуют обязательным санитарным требованиям.

Все эти изменения выглядят, мягко говоря, не в пользу подрастающего поколения, о здоровье которого так заботливо любят говорить часто наши чиновники. И уж тем более идеология нового СанПиНа идет вразрез с «**Основными государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года**», утвержденными распоряжением Правительства РФ еще десять лет назад. В документе, в частности, говорится: «Питание большинства взрослого населения не соответствует принципам здорового питания из-за потребления пищевых продуктов, содержащих большое количество жира животного происхождения и простых углеводов, недостатка в рационе овощей и фруктов, рыбы и морепродуктов, что приводит к росту избыточной массы тела и ожирению, распространению которых за последние 8–9 лет возросла с 19 до 23 процентов, увеличивая риск развития сахарного диабета, заболеваний сердечно-сосудистой системы и других заболеваний».

Через десять лет нынешние школьники шагнут во взрослую жизнь, и экономия на питании, предусмотренная действующим СанПиНом, не решит, а лишь усугубит проблемы, связанные с ростом хронических заболеваний наших детей, который сегодня фиксирует Минздрав РФ.

## ОБЩЕПИТ ВАМ БОЛЬШЕ НЕ ОБЯЗАН...

Поскольку новый СанПиН устанавливает требования к питанию не только детей, но и взрослых, потребителям любопытно будет узнать, какие обязанности теперь сняты с заведений общественного питания.

В частности, из нового СанПиНа исключено требование о запрете кафе, ресторанам, столовым и т. д. в целях предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний (отравлений) принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты **без документов, подтверждающих их качество и безопасность;**
  - мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных **без клейма и ветеринарного свидетельства;**
  - рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу **без ветеринарного свидетельства;**
  - непотрошеную птицу (кроме дичи);
  - яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, «тек», «бой», а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
  - консервы **с нарушением герметичности банок, бомбажные, «хлопуши», банки с ржавчиной, деформированные и без этикеток;**
  - крупы, муку, сухофрукты и другие продукты, **зараженные амбарными вредителями;**
  - овощи и фрукты **с наличием плесени и признаками гнили;**
  - грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
  - пищевые **продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;**
  - продукцию домашнего изготовления.
- Что тут скажешь: не запрещено – значит, разрешено! И если документы, под-

тверждающие качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, теперь не обязательны, тогда стоит ли нам, потребителям, доверять такому общепиту? Вопрос, кажется, риторический...

А тем, кто привык за время пандемии к заказу блюд по телефону или через интернет, надо теперь быть вдвойне бдительным, поскольку новые правила НЕ требуют предоставлять потребителям документы о безопасности пищевой продукции (свидетельство о госрегистрации и декларация о соответствии) при оказании услуг общественного питания, в том числе при доставке, продаже на вынос и кейтеринге.

## ИНФОРМИРОВАН – ЗНАЧИТ, ВООРУЖЕН!

Несмотря на то что новый СанПиН сократил требования к предприятиям общепита по предоставлению информации о качестве и безопасности услуг, документом все-таки предусмотрен ряд норм, направленных на повышение безопасности обслуживания, о которых потребители должны знать.

Так, теперь заведение обязано информировать клиента об использовании в пищевой продукции аллергенов, установлен запрет на использование ртутных термометров, введено требование о наличии термометра на линии раздачи, запрещено замораживание готовых блюд, предусмотрен запрет на дератизацию и дезинсекцию во время приготовления и хранения продукции.

В СанПиН также включено требование о наличии отдельных туалетов для посетителей и персонала. Общим туалет может быть, если в заведении менее 25 посадочных мест.

Если потребитель, посетив заведение, столкнется с оказанием ему услуг ненадлежащего качества, он может воспользоваться правами, которые предоставлены ему законом РФ «**О защите прав потребителей**» № 2300–1 от 07.02.1992 и «**Правамиами оказания услуг общественного питания**», утвержденными постановлением Правительства РФ от 21.09.2020 № 1515. Одним из требований новых «Правил» является обязанность исполнителя услуги иметь книгу отзывов и предложений, которая предоставляется потребителю по его требованию. Обязательной «книга жалоб» с 1 января этого года осталась только в сфере общественного питания, розничные магазины теперь не обязаны ее иметь.

Помните: если заведение нарушило ваши права, никогда не сдавайтесь! Если вам потребуется квалифицированная юридическая помощь, обращайтесь в «Общественный контроль» – здесь вам постараются помочь.

СПб ООП «Общественный контроль»: ст. м. «Балтийская», пер. Лодыгина, д. 1/28, тел. (812) 324–25–88, (812) 324–27–98.

Кирилл ОРЛОВ

## ВОПРОС-ОТВЕТ

## НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

### ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
- оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,

- приобрели недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключали договора добровольного страхования, в том числе пенсионного, и у вас сохранились подтверждающие это документы, **вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!**

Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

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

Консультация по телефону 8-911-121-00-66

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

Свидетельство о регистрации СМИ ПИ № ТУ 78-00674 от 27.08.2010 г., выдано Управлением Федеральной службы по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций по Санкт-Петербургу и Ленинградской обл.

E-mail: okk@petkach.spb.ru

WWW.PETKACH.SPB.RU

РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ  
БЕСПЛАТНО

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.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги – лицензии.

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер сдан в печать фактически 14.03.2021 г. в 18.00. Выход в свет 15.03.2021 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 195027, Санкт-Петербург, ул. Якорная, д. 10, корпус 2, литер А, пом. 44.

Номер заказа № ДБ-6837/3

Тираж номера 30 000 экз.

12+

15 МАРТА – ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

## Сократи потребление пластика – продли жизнь нашей планете!

**В этом году по решению Международной организации потребителей (CI) Всемирный день прав потребителей пройдет под девизом «Борьба с загрязнением пластиковыми материалами».**



В развитие девиза Всемирного дня прав потребителей прошлого года («Рациональный потребитель») новая тема должна способствовать повышению осведомленности и привлечению потребителей во всем мире к принятию и продвижению более экологических решений при покупке товаров, поскольку 40% произведенного пластика выбрасывается сразу после первого использования, а его разложение в природе занимает сотни лет.

По оценкам специалистов, если сегодня не принять кардинальных мер в политике стран и не скорректировать поведение потребителей, уже к 2040 г. в мировом океане окажется в три раза больше пластика. Ученые предупреждают, что к 2050 г. в океанах будет больше пластика, чем рыбы, ведь, по статистике, туда ежегодно попадает около 8 млн тонн пластика, из-за чего каждый год гибнет более 100 тыс. морских млекопитающих и черепашек, а также 1 млн морских птиц. Все это

оказывает негативное влияние на экосистему планеты и здоровье людей.

– Если пластиковый пакет смыло в океан, он будет там растворяться примерно пятьсот лет, – говорит секретарь Межправительственной океанографической комиссии, заместитель генерального директора ЮНЕСКО Владимир Рябинин. – Кроме того, есть проблема так называемого микропластика, растворенного пластика, который уже попадает в цепь питания организмов, в том числе человека.

Кусочки микропластика часто содержат токсичные вещества и представляют прямую угрозу для здоровья человека, если они попадают к нам на тарелку вместе с рыбой, предупреждают в Продовольственной и сельскохозяйственной организации Объединенных Наций (ФАО).

Потребители могут и должны сыграть важную роль в улучшении экосистемы планеты. Для этого им нужно обдуманно совершать покупки, рационально расходовать природные ресурсы, снижать объем производства отходов путем принятия мер по предотвращению их образования, вести раздельный сбор мусора, сдавать ненужные, подержанные вещи в комиссионные магазины или благотворительные организации.

Один из простых способов сократить потребление пластика – отказаться от систематических покупок бутилированной воды. Для утоления жажды во время прогулки, похода или спортивных занятий достаточно пользоваться всего одной пластиковой бутылкой, которую можно периодически пополнять кипяченой водой. Другой способ: бережно относиться к полиэтиленовым пакетам, которые мы берем для покупок в магазин за продуктами, и использовать их многократно. А если полиэтиленовые пакеты закончились, покупайте бумажные или многоразовые прочные сумки из полиэстера повышенной прочности.

Помните! Будущее планеты в наших руках и... головах!

Алиса САВЕЛЬЕВА



## «VELTORF»: рассада без проблем!

**В Северо-Западном регионе теплолюбивые овощные культуры, такие как перец, томат, баклажан, можно вырастить только через рассаду. А для того, чтобы она получилась сильной, используйте грунт «VELTORF»!**

### «ГАЛЬСКИЙ МОХ» – РАССАДЫ БОГ!

Овощеводы-любители, как правило, сеют семена рассады в комнате близ окон или на застекленном балконе, где решающими факторами являются освещение и полив. Для получения богатого урожая важно не только полить рассаду вовремя, но и вырастить ее здоровой. Для этого необходимо правильно выбрать почву для выращивания.

Компания «Велторф» уже не первый год предлагает питательные торфяные грунты, в основе которых – верховой торф, добытый на месторождении «Гальский мох».

В отличие от низинного торфа, порой находящегося в свободном доступе огородников, верховой торф низкой степени разложения не содержит семян сорных растений, токсичных химических веществ, фитопатогенных и гнилостных бактерий. Их отсутствие, в свою очередь, исключает возникновение заболевания «черная ножка» у рассады.

Грунты «VELTORF» раскислены доломитовой и известняковой мукой до кислотности, необходимой для ваших растений, обогащены полным комплексным минеральным удобрением с макро- и микроэлементами

(магний, бор, медь, марганец, молибден, железо и цинк).

Именно в легком, содержащем достаточное количество питательных элементов, кислорода и воды, субстрате из верхового торфа имеются все условия для развития корневой системы растений. А как известно, «пушистая» корневая система – залог богатого урожая.

### СОВЕТЫ ОГОРОДНИКАМ

При использовании торфяного грунта «VELTORF» для посева очень мелких семян, таких как петуния, необходимо высевать семена на поверхность субстрата, предварительно его хорошо увлажнив, не заделывая.

Более крупные семена, такие как перец или томат, высевают с последующим присыпанием торфом. Глубина заделки зависит от величины семени и культуры.

Необходимо очень внимательно следить за влажностью субстрата. При нерегулярных поливах грунт может пересохнуть. С другой стороны, избыточные поливы при плохом дренаже приведут к снижению роста корней из-за недостатка кислорода.

Крепкой, здоровой рассады вам, огородники, с торфогрунтами «VELTORF»!

Екатерина АФАНАСЬЕВСКАЯ



ШЕСТЬ СОТОВ

# «Селигер-Агро»: качественный грунт для отличного урожая

**Готовь сани летом, а рассаду – весной! С этой отредактированной поговоркой наверняка согласятся все садоводы, которые с наступлением ранней весны начинают активно готовиться к предстоящим полевым работам в надежде получить обильный и вкусный урожай. А для того, чтобы реализовать свои «огородные» планы, надо вовремя высеять рассаду, да так, чтобы и близкие оценили, и всем соседям на зависть!**

### В ЧЕМ ПОСЕЕШЬ, ТО И ПОЖНЕШЬ!

Чтобы труды не пропали даром, необходимо выбрать не только семена, но и грунт, который им даст необходимую энергию для роста. И здесь надо быть очень внимательным, поскольку изготовителей грунтов много, но, как показывают ежегодные исследования, проводимые Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», далеко не всегда производители добросовестно ведут себя по отношению к потребителям: то экономят на азотных добавках или калия не доложат, а то и фосфорные удобрения внесут в грунт меньше заявленных значений. Плохо подготовленный грунт, в котором нарушены пропорции питательных элементов, – зря

потраченные деньги, которые садоводы считать умеют. Поэтому, чтобы не рисковать, лучше использовать для своего дачного «агробизнеса» грунты известных и крупных компаний, которые дорожат своей репутацией и выпускают продукцию стабильного качества.

### «ЭКЗО» – ПРАВИЛЬНЫЙ ВЫБОР!

Опытные садоводы, например, часто используют для выращивания рассады грунты Группы компаний «Селигер-Агро». Предприятие ведет свою историю с 1991 года. За это время добыты и переработаны миллионы тонн сырья, выпущено рекордное количество единиц готовой продукции.

Располагая опытом, приобретенным за многие годы деятельности, основываясь на научных разработках ведущих ученых страны в области торфяного дела и результатах ис-



следований сотрудников предприятия, компания достигла значительных успехов в производстве продукции из торфа, включая широкий ассортимент и высокое качество.

Визитной карточкой компании является грунт «ЭКЗО» универсальный. Его рецептура, разработанная специалистами международного уровня, удовлетворяет самым жестким требованиям покупателей. Это высококачественный, натуральный, питательный почвогрунт, готовый к использованию для выращивания рассады, а также комнатных растений. Используйте почвогрунт «ЭКЗО» универсальный для улучшения почв, мульчирования, создания новых и ремонта старых травяных газонов – и вы получите прекрасные результаты.

Грунт «ЭКЗО» универсальный имеет ряд преимуществ. Он подходит для большинства видов растений, облада-

ет достаточной влагоемкостью и воздухопроницаемостью, имеет сбалансированное содержание питательных веществ и благодаря высокому качеству природного торфа повышает урожайность.

### «ЧУДО ГРЯДКА» – ГАРАНТИЯ ВЫСОКОГО УРОЖАЯ

Если ваша задача – получить превосходный урожай овощей, то выбирайте полностью готовый к использованию питательный грунт для рассады «Чудо Грядка». Он обладает

биологической активностью и прекрасно подходит для выращивания рассады не только цветов, но и томатов, перцев, баклажанов, огурцов, кабачков, тыквы и других видов овощей, а также зелени.

В серии «Чудо Грядка» вы найдете грунты, которые адаптированы специально под ваши огородные предпочтения: «Грунт для Рассады», «Томат и перец», «Огурцы», «Клубника». Так, «Томат и перец» – питательный грунт

для выращивания рассады и взрослых растений пасленовых культур: томатов, перцев, баклажанов. Также его можно использовать при посадке карто-

тофеля. Грунт «Огурцы» – превосходный субстрат для выращивания сильной, здоровой рассады, а также взрослых растений огурцов, кабачков и тыквы. Ну а «Клубника» – это грунт черного цвета для роста и развития садовой земляники (клубники), который благотворно влияет на структурное состояние почвы при выращивании любимой многими ягоды.

Продукция Группы компаний «Селигер-Агро» представлена в Санкт-Петербурге в торговых сетях «АШАН», «МЕТРО», «МАКСИДОМ», «ОБИ», «КАСТОРАМА».

Группа компаний «Селигер-Агро» желает в этом году всем садоводам высоких урожаев на своих приусадебных участках, а цветоводам – ярких и пышных цветников и клумб!

Более подробную информацию об особенностях и ассортименте грунтов для выращивания рассады, а также удобрений для них можно получить на сайте компании [www.seliger-agro.ru](http://www.seliger-agro.ru).

Андрей КУЗЬМИН



## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Весна – сезон не только для выращивания рассады для будущих грядок, но и время перемен, когда хочется пересадить комнатные цветы в новые красивые и просторные вазоны. И в том и в другом случае очень важно использовать сбалансированный правильный грунт, ведь во многом от него будет зависеть конечный результат вашего кропотливого труда: объемы будущего урожая в теплице или размеры радующих глаз цветов на подоконнике.

# ГРУНТЫ ДЛЯ РАССАДЫ: КТО ЭКОНОМИТ НА ПИТАТЕЛЬНЫХ ЭЛЕМЕНТАХ?

Грунты для рассады, фасованные в пакеты разного объема, сегодня можно купить не только в специализированном магазине, но и в обычном продуктовом супермаркете. Эта продукция не подлежит обязательной сертификации, ее изготовителей практически не включают в планы проверок, а значит, государственный контроль за оборотом почвогрунтов отсутствует. Этим и пользуются некоторые недобросовестные изготовители. Одни занижают долю основных компонентов: азота, фосфора и калия. Другие фасуют смеси без лабораторного контроля, нарушая соотношение питательных веществ, что может также пагубно отразиться на всхожести семян и силе рассады.

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» ежегодно накануне посевного сезона закупает образцы фасованных грунтов и исследует их фактические показатели на соответствие заявленной информации на упаковке в филиале ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области. И каждый год в 70–80% образцов выявляются различные нарушения. Экспертиза этого года не стала исключением: семь образцов почвогрунтов из десяти, проверенных в лаборатории, не отвечали заявленным на упаковке техническим характеристикам.

## НОРМАТИВНАЯ БАЗА

В 2010 году в Федеральный закон № 109-ФЗ от 19.07.1997 «О безопасном обращении с пестицидами и агрохимикатами» были внесены изменения, согласно которым используемый для производства торф больше не подлежит обязательной государственной регистрации и внесению в «Государственный каталог пестицидов и аг-

рохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации». Тогда изготовителям питательных грунтов было рекомендовано на потребительской упаковке при маркировке продукции указывать номера государственной регистрации минеральных компонентов (удобрений и мелиорантов), используемых при производстве грунтов.



Таким образом, сегодня изготовителям не требуется разрешение на выпуск питательных грунтов от Минсельхоза РФ. В то же время в России действует ГОСТ Р 53381–2009 «Почвы и грунты. Грунты питательные. Технические условия», в котором прописаны нормативные значения для этой продукции, и предприятия в обязательном порядке должны их соблюдать, независимо от того, по каким

нормативным документам они изготавливают свои грунты.

– В ГОСТе указаны максимально допустимые нормы по наличию в конечной продукции тяжелых металлов, радионуклидов и патогенной микрофлоры. Также документ нормирует массовую долю сухого вещества – не менее 25%; соответственно, показатель влажности грунта, согласно нормативному документу,

не должен превышать 75%, – рассказывает заместитель заведующего испытательной лабораторией филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области, кандидат сельскохозяйственных наук Елена Завьялова.

В государственном стандарте не указаны такие параметры, как кислотность (рН) грунта и соотношение основных питательных веществ – азота, фосфора и калия, поскольку для разных видов растений соотношение этих элементов может отличаться. Тем не менее на упаковке грунта обязательно должна содержаться информация для потребителя о массовой доле сухого вещества, кислотности и количестве питательных элементов – эти требования зафиксированы в Приказе Минсельхоза РФ от 29.02.2008 № 67 «Об установлении требований к форме и порядку утверждения рекомендаций о транспортировке, применении и хранении пестицида и агрохимиката и к тарной этикетке». Соответственно, отсутствие данной информации на упаковке грунта является нарушением не только ведомственного приказа, но и ст. 10 закона «О защите прав потребителей», гарантирующей гражданам право на полную и достоверную информацию о товаре или услуге.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ГРУНТА ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ РАССАДЫ



Наименование товара	«Питэр Пит». Грунт питательный торфяной	«Morris Green». Почвогрунт торфяной для выращивания огурцов, кабачков, патиссонов	«Агрикола». Грунт универсальный для всех видов растений и рассады	«TERRA VITA». Живая земля. Для рассады специальный № 1	Смесь торфяная «Велторф» для кактусов	«Народный грунт». Универсальный. Грунт торфяной для овощных культур ТМ «365 дней»	«Geolia». Грунт универсальный
Изготовитель	ООО «Питэр Пит», Московская обл.	ООО «Пельгорское-М», Ленинградская обл.	ООО «ПСК Техноэкспорт», Московская обл.	ООО «Норд Палп», Ленинградская обл.	ООО «Велторф», Псковская обл.	ООО «Торфозавод «Агроторф», Ленинградская обл.	ОАО «Буйский химический завод», Костромская обл.
Дата изготовления	07.11.2020	02.11.2020	01.2021	08.12.2020	11.11.2020	09.07.2020	26.11.2020
Масса/количество образцов	2 x 5 л	2 x 6,5 л	2 x 10 л	2 x 5 л	2 x 5 л	2 x 10 л	2 x 5 л
Цена за уп., руб.	55-00	62-00	64-99	53-36	49-00	45-91	44-92
Место закупки	ООО «Максидом», Пулковское шоссе, д. 17, корп. 1	ООО «Сделай своими руками Северо-Запад» («ОБИ»), Пулковское шоссе, д. 21, корп. 1	ООО «О'Кей», Пулковское шоссе, д. 17, корп. 2	ООО «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25, корп. 1, лит. А	ООО «Сделай своими руками Северо-Запад» («ОБИ»), Пулковское шоссе, д. 21, корп. 1	ООО «Лента», пос. Шушары, Московское шоссе, д. 16, лит. А	ООО «Леруа Мерлен Восток», пос. Шушары, Московское шоссе, д. 14, лит. А
Влага, % Данные маркировки/результат	не более 65 / 44,8 ± 0,7	не более 65 / 61,3 ± 0,7	отсутствует / 64,0 ± 0,7	не более 65 / 54,3 ± 0,7	не более 65 / <b>66,7 ± 0,7</b>	отсутствует / 49,0 ± 0,7	не более 65 / 55,8 ± 0,7
рН солевой суспензии (обменная кислотность) Данные маркировки/результат	не менее 5,5 / 6,0 ± 0,1	не менее 5,5 / 6,0 ± 0,1	более 5,5 / 6,2 ± 0,1	6,0-6,5 / 6,2 ± 0,1	рН водной суспензии (активная кислотность) 5,5-6,5 / <b>5,2 ± 0,1</b>	5,0-6,5 / 6,1 ± 0,1	5,5-6,5 / <b>4,6 ± 0,1</b>
Азот (NH <sub>4</sub> +NO <sub>3</sub> ), мг/л Данные маркировки/результат	не менее 135 / 255 ± 108	не менее 130 / 456 ± 98	200 / 416 ± 92	не менее 180 / 272 ± 86	не менее 90 / 249 ± 71	не менее 300 / <b>не более 56</b>	не менее 135 / 240 ± 109
P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (фосфор, подвижная форма), мг/л Данные маркировки/результат	не менее 140 / 359 ± 90	не менее 130 / 518 ± 137	100 / 644 ± 161	не менее 300 / 346 ± 90	не менее 150 / 199 ± 74	не менее 200 / 322 ± 73	не менее 180 / 509 ± 114
K <sub>2</sub> O (калий, подвижная форма), мг/л Данные маркировки/результат	не менее 230 / 232 ± 121	не менее 200 / 257 ± 110	300 / 301 ± 129	не менее 350 / <b>255 ± 120</b>	не менее 200 / <b>166 ± 99</b>	не менее 350 / 426 ± 146	не менее 270 / <b>209 ± 152</b>
Соответствие информации, указанной на упаковке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	ОТЛИЧАЕТСЯ по содержанию калия	ОТЛИЧАЕТСЯ по содержанию влаги, калия и активной кислотности	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию азота	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по обменной кислотности и содержанию калия

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

**«ТРИ КИТА» ПРАВИЛЬНОГО ГРУНТА**

В древности полагали, что Земля стоит на трех огромных китах, а сегодня каждый грамотный садовод точно знает, что три «кита», которые делают грунт плодородным, – это питательные вещества: азот, калий и фосфор.

Азот – один из важнейших макроэлементов. Без его участия невозможно развитие растений. Он отвечает за обмен веществ. При этом находится в составе всех белков, цитоплазмы, ядер клеток, аминокислот, хлорофилла, гормонов, витаминов и других соединений. Растениям он необходим постоянно, так как отвечает за все процессы питания. Поэтому его недостаток может губительно сказаться на развитии растения и перечеркнуть надежды на богатый урожай.

Фосфор в первую очередь отвечает за поддержание обменных процессов и сил у растущего растения. Он участвует в процессе фотосинтеза, в регуляции дыхания растений, фосфорные удобрения ускоряют прорастание семян, обеспечивают правильное формирование корневой системы. Таким образом, своевременная подкормка растений фосфором – это залог будущего урожая.

Калий наряду с азотом и фосфором является важнейшим элементом питания растений. Калий регулирует фотосинтез. Благодаря накоплению углеводов в клетках растений калий повышает холодоустойчивость и морозостойкость растений. Участвуя в важнейших биохимических процессах, калий повышает устойчивость к различным заболеваниям в течение вегетации и в послепосевном периоде, улучшает лежкость плодов и овощей. Ионы калия влияют и на азотный обмен веществ. Если калия мало, в клетках накапливается избыток аммиака. Итог – отравление и гибель растения.

**УГРОЗА УРОЖАЮ**

Согласно результатам исследований специалистов филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области, куда были доставлены для проведения испытаний десять питательных грунтов разных торговых марок, пять образцов представляют

реальную угрозу для семян овощных культур и рассады.

Так, в образце «Народный грунт» (ООО «Торфозавод «Агроторф», Ленинградская обл.) азота было обнаружено в шесть раз меньше заявленного на упаковке значения – 56 мг/л вместо нормы «не менее 300 мг/л». А в образце «Садовая земля» той же компании был выявлен дефицит калия (225 мг/л вместо нормы «не менее 400 мг/л», указанной на упаковке). Кроме того, «Садовая земля» оказалась более влажной, чем это было предусмотрено техническими условиями: 67,8% влаги вместо «не более 65%». ГОСТ Р 53381–2009 допускает влажность в грунте не более 75%.

– Переувлажненный грунт будет недостаточно рыхлым, слипшимся, а значит, у корней растения не будет возможности в нем дышать, – поясняет член Королевского общества садоводов, ученый-агроном Вера Хмелева. – В итоге побег из-за недостатка воздуха в корневой системе будет ослабленным, не сможет полноценно расти. Опытный садовод способен определить слишком влажный грунт даже в упаковке – пакет с ним будет тяжелее, нежели с грунтом с нормальной влажностью. Слишком влажная земля вредна, особенно для молодых побегов.

Продукция этого изготовителя не в первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в результате проверки 2019 года питательный грунт «Живой биогрунт для овощей» не соответствовал данным на упаковке сразу по четырем показателям: содержание азота, калия и фосфора в грунте было занижено в два-три раза, а значение обменной кислотности было настолько низким (рН 3,6), что представляло реальную угрозу для всхожести семян.

**В КИСЛОЙ ПОЧВЕ СЕМЕНА НЕ ВЗОЙДУТ**

Одна из важнейших характеристик почвы – ее кислотность (рН). Она показывает концентрацию ионов водо-

рода, определяющих кислотно-щелочной баланс грунта. Большинство культурных и диких растений предпочитают слабокислые и нейтральные почвы. Но если грунт сильнокислый или щелочной, выращивать даже самые неприхотливые растения на нем будет сложно. Поэтому перед посадкой рекомендуется заранее определить рН грунта.

– Даже недостаток питательных веществ не так критичен для растений, как слишком кислая среда. В грунте с показателем кислотности ниже 5,5 растение просто не взойдет, – говорит Вера Хмелева.

рН представляет собой водородный показатель, отражающий кислотно-щелочной баланс почвы, раствора или другой среды. Измеряется в единицах от 0 до 14: рН от 0 до 6,9 – среда кислая (преобладают кислоты), рН от 7,1 до 14 – среда щелочная (преобладают щелочи). Оптимальным считается рН 7,0, который говорит о том, что среда нейтральная – кислоты и щелочи нейтрализуют друг друга. Из этого следует, что чем больше рН, тем меньше кислотность почвы и больше щелочность почвы. Соответственно, чем меньше рН, тем больше кислотность почвы и тем меньше щелочность почвы.

Особую тревогу специалисты лаборатории вызвал грунт «Geolia» (частная марка сети «Леруа Мерлен»), который выпускает ОАО «Буйский химический завод» (Костромская обл.): его рН составил всего 4,6.

– Такая высокая кислотность будет препятствовать поступлению питательных веществ в семена овощных и других культур, есть риск того, что семена в таком кислом грунте вообще не взойдут, – комментирует Елена Завьялова. – Овощные культуры предпочитают почву с уровнем кислотности, близком к нейтральному, – от 5,5 до 7 единиц. Особенно это касается лука, чеснока, перца, баклажанов, огурцов. Томаты растут в более широком диапазоне рН – от 5 до 8 единиц. Чем выше показатель рН, тем более щелочной является земля, а чем он ниже – тем грунт кислее. И в том и в другом случае растения будут плохо развиваться, причем в слишком кислой почве рассада может и вовсе не взойти, ведь в такой среде угнетается рост корней, а поглощенные элементы питания из почвы замедляются.

Согласно результатам экспертизы «Общественного контроля», проведенной в 2019 году, продукция ОАО «Буйский химический завод» (универсальный грунт ТМ «Волшебная грядка») имела также повышенную кислотность: рН 5,1.

Чтобы контролировать уровень кислотности почвы, специалисты рекомендуют использовать специальные приборы. Согласно мониторингу «Общественного контроля», их стоимость начинается от 500 руб. Однако есть и более дешевый способ – бумажные лакмусовые полоски. Упаковка из 80 штук стоит от 150 руб., причем, по словам Елены Завьяловой, эти индикаторы дают достаточно точный результат.

**ОСТОРОЖНО, ФАЛЬСИФИКАТ!**

Из семи образцов, которые получили замечания специалистов испытательной лаборатории филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области, два оказались настоящими фальсификатами, поскольку их состав сразу по трем основным показателям не соответствовал заявленному на упаковке.

Так, в «Готовом грунте для рассады» (ООО «АгроПром», г. Санкт-Петербург) азота оказалось не более 66 мг/л вместо нормы «не менее 100 мг/л», фосфора – не более 33 мг/л вместо нормы «не менее 290 мг/л», а калия – не более 55 мг/л вместо нормы «не менее 290 мг/л».

Также более чем в два раза были занижены дозы минеральных удобрений в «Почвогрунте KEVA bioterra для томатов, перцев и баклажанов» (ООО «Гера», Московская обл.): азот составил 178 мг/л вместо нормы «не менее 300 мг/л», фосфор – 126 мг/л вместо нормы «не менее 350 мг/л», калий – 165 мг/л вместо нормы «не менее 350 мг/л».

Отсутствие или недостаток того или иного элемента можно определить по внешнему виду растений. Например, при недостатке в почве азота всходы будут иметь бледно-желтый окрас, при дефиците фосфора – цвет ближе к изумрудному, а на обратной стороне листьев могут появляться красно-багровые пятна. Если в грунте не хватает калия, то по краю листа и на его конце появится бурая окраска.

Чтобы растению было комфортно, питательные элементы в грунте должны быть сбалансированы, не должно быть сильного недостатка одного и избытка другого, подчеркивает Елена Завьялова.

Материалы проверки качества грунтов «Общественный контроль» направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер в рамках действующего законодательства.

**ТЕХНОЛОГАМ В ПОМОЩЬ**

Незначительные замечания в ходе проверки получила «Смесь торфяная «Велторф» для кактусов» (ООО «Велторф», Псковская обл.): она оказалась немного влажноватой (66,7% вместо нормы «не более 65%») и слегка кисловатой (рН 5,2% вместо нормы 5,5–6,5%, указанной на упаковке). В компании «Велторф» поблагодарили «Общественный контроль» за сигнал и заверили, что усилят контроль за выпускаемой продукцией.

**КАЖДОМУ РАСТЕНИЮ – ИНДИВИДУАЛЬНЫЙ ПОДХОД!**

Доза вносимых в грунт удобрений зависит от нескольких факторов. В частности, от количества в нем органического вещества: чем его больше, тем больше и минеральных компонентов следует добавить, отмечает Елена Завьялова, поэтому выбирать грунт по принципу «чем больше заявлено удобрений в составе – тем лучше» – неверно.

Кроме того, производители не случайно указывают, для каких культур подходит тот или иной субстрат, ведь концентрация питательных веществ, которая будет благо-

творно влиять на одни растения, для других может оказаться избыточной или, напротив, недостаточной. Например, огурцы, тыква, патиссоны, кабачки, зеленные культуры, а также лук и чеснок более чувствительны к повышенной концентрации солей, поэтому для них нужен грунт с меньшим количеством удобрений, чем для томатов. Подкормка тыквенных культур должна осуществляться достаточно часто, но более слабым раствором минеральных удобрений, тогда как томаты можно подкармливать реже, при этом используя более насыщенный концентрат.

**Заведующий кафедрой агрохимии и биологического факультета Санкт-Петербургского государственного университета Николай Битюцкий**



подчеркивает, что покупка готового грунта не освобождает потребителя от необходимости периодической подкормки растений. Визуальные симптомы дефицита элементов питания – заболевание растений, при котором нарушается образование хлорофилла в листьях и снижается активность фотосинтеза (хлороз), и отставание в росте. Однако аналогичные эффекты могут вызывать некоторые бактериальные и грибные заболевания.

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

Согласно протоколам испытаний, только три образца соответствовали данным маркировки: это грунт питательный торфяной «Питэр Пит» (ООО «Питэр Пит») и грунт универсальный для всех видов растений и рассады «Агрикола» (ООО «ПСК Техноэкспорт») – оба из Московской обл., а также почвогрунт торфяной для выращивания огурцов, кабачков, патиссонов «Morris Green» (ООО «Пельгорское-М», Ленинградская обл.).

Не покупайте грунты неизвестных производителей. Прежде чем сделать свой выбор, ознакомьтесь с результатами экспертизы «Общественного контроля» и выбирайте продукцию только проверенных предприятий, которые работают на рынке уже много лет и имеют надежную репутацию. Хороших вам урожаев в этом году!

Кирилл ОРЛОВ



«Садовая земля». Торфогрунт «Народный грунт»	Почвогрунт KEVA bioterra для томатов, перцев и баклажанов	Готовый грунт для рассады ТМ «Родная земля»
ООО «Торфозавод «Агроторф», Ленинградская обл.	ООО «Гера», Московская обл.	ООО «АгроПром», г. Санкт-Петербург
02.02.2021	18.01.2021	01.03.2020
2 x 5 л	2 x 10 л	2 x 10 л
44-99	61-89	50-00
ООО «О'Кей», Пулковское шоссе, д. 17, корп. 2	ООО «Леруа Мерлен Восток», пос. Шушары, Московское шоссе, д. 14, лит. А	ООО «Бэст Прайс» (Fix Price), пр. Авиастроителей, д. 41
не более 65 / 67,8 ± 0,7	отсутствует / 52,8 ± 0,7	отсутствует / 48,5 ± 0,7
не менее 5,0 / 5,7 ± 0,1	5,0-7,0 / 6,4 ± 0,1	4,9-6,6 / 6,4 ± 0,1
не менее 300 / 413 ± 79	не менее 300 / 178 ± 62	не менее 100 / не более 66
не менее 300 / 498 ± 138	не менее 350 / 126 ± 65	не менее 290 / не более 33
не менее 400 / 225 ± 110	не менее 350 / 165 ± 87	не менее 290 / не более 55
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию влаги и калия</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию азота, фосфора и калия</b>	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию азота, фосфора и калия</b>

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 30 января 2019 года № 30 и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.



## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Сгущенное молоко – любимое многими лакомство. Однако, как и многие другие привычные продукты из славного советского прошлого, будь то вареная колбаса или говядина тушеная, в последние годы оно часто получает нарекания по качеству со стороны не только экспертных организаций, но и рядовых потребителей. Можно ли сегодня найти на магазинных полках настоящее сгущенное молоко и как его узнать? Кто выпускает продукцию в строгом соответствии с ГОСТом, а кто вводит покупателей в заблуждение или вовсе «гонит» фальсификат? Ответить на эти вопросы, как всегда, помогла экспертиза, которую Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела на базе испытательной лаборатории Росстандарта.

# СГУЩЕННОЕ МОЛОКО:



## КОНТРОЛЬ ОСЛАБ – КАЧЕСТВО УПАЛО

Если во времена СССР несоблюдение требований государственных стандартов преследовалось по закону, то сегодня нарушение ГОСТа – в порядке вещей: вместе с Советским Союзом канул в Лету строгий государственный надзор и контроль. Стоит ли удивляться, что ежегодно в ходе экспертиз сгущенного молока, проводимых СПб ООП «Общественный контроль», бракуется от 40% до 50% образцов?

Так, в 2018, 2019 и 2020 гг. не соответствующими требованиям государственного стандарта признавались пять образцов сгущенного молока разных

изготовителей из десяти проверенных. В этом году статистика чуть лучше: четыре образца из десяти, направленных на экспертизу, были признаны нестандартными, а два образца из числа исследованных и вовсе можно считать фальсификатами. Причем, как показывают результаты многолетних проверок, нарушителями ГОСТа обычно являются одни и те же компании.

## «СОВЕТСКОЕ» – НЕ ЗНАЧИТ «ОТЛИЧНОЕ»!

Девять образцов молочных консервов, приобретенных в магазине города и направленных на экспертизу, были выработаны по ГОСТ 31688–2012, а один – ТМ «Советское»

от ЗАО «Алексеевский молочноконсервный комбинат» (Белгородская обл.) – был изготовлен по техническим условиям. Причем маркировка образца почти ничем не отличалась от настоящего сгущенного молока, изготовленного по ГОСТу, разве что в названии молока отсутствовало слово «цельное». Пафосная торговая марка «Советское», намекающая на традиционную гостовскую рецептуру, пригласила бдительность даже членов закупочной комиссии. Но более тщательный анализ этикетки показал, что к «советской» рецептуре эта «сгущенка» не имеет никакого отношения, поскольку она является

фактически обезжиренным молочным продуктом с массовой долей жира 0,2% вместо 8,5%, как требует ГОСТ! Формально этот продукт соответствует своим техническим условиям, однако торговая марка «Советское» легко может ввести в заблуждение даже опытного покупателя, так что, любители сгущенного молока, будьте бдительны!

## «ГЛАВПРОДУКТ» – ОПЯТЬ В ЧЕРНОМ СПИСКЕ

А вот продукция АО «Верховский молочно-консервный завод» (Орловская обл.), более известная под торговым знаком «ГЛАВПРОДУКТ», не только вводит в заблуждение потребителей, но и не соответствует требованиям ГОСТа. Причем в черный список она попадает уже четыре года подряд.

Так, в ходе экспертизы 2018 г. нестандартными были признаны сразу два образца этого изготовителя. В образце под маркой «ГЛАВПРОДУКТ» со слоганом на этикетке «Акция», приобретенном в магазине «Семишагофф», массовая доля влаги составила 28,2% (вместо верхнего предела нормы в 26,5%), белка оказалось в 2,5 раза меньше нормы (2,22% вместо 5%), а массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке (СОМО) была занижена более чем в три раза: 10,8% вместо нормы «не менее 34%». Также образец не соответствовал ГОСТу по массовой доле сахарозы. Другой образец, приобретенный на мелкооптовом рынке (ул. Салова, д. 52), имел массовую долю влаги 30,6%, белок 2,84%, массовую долю белка в СОМО 15,6%. При этом образец не соответствовал ГОСТу по массовой доле сахарозы.

В ходе проверки 2019 г. образец того же изготовителя под частной маркой торговой сети «Лента» не соответствовал ГОСТу по массовой доле жира (8% вместо нормы «не менее 8,5%») и по массовой доле белка в СОМО: 26,3% вместо нормы «не менее 34%». А в образце под маркой «ГЛАВПРОДУКТ» с обозначением «Акция» на этикетке, приобретенном в магазине «Семишагофф», массовая доля влаги составила 29% (вместо верхнего предела нормы в 26,5%), массовая доля белка в СОМО была занижена более чем в три раза (10,8% вместо нормы «не менее 34%»), а массовая доля жира составила 6,75% вместо 8,5%, указанных на банке.

По итогам экспертизы прошлого года по аналогичным основаниям были забракованы сразу три образца сгущенного молока, произведенных АО «Верховский молочно-консервный завод». Все они были приобретены под разными торговыми марками в разных магазинах города: «Лента», «О'Кей» и «Семишагофф». Причем образец под маркой «ГЛАВПРОДУКТ» с обозначением на этикетке «Акция», приобретенный в магазине «Семишагофф», оказался и вовсе фальсификатом, поскольку массовая доля влаги составила 29,3% (вместо верхнего предела нормы в 26,5%), белка оказалось в три раза меньше нормы (1,67% вместо 5%), а массовая доля белка в СОМО была занижена более чем в три раза: 9,5% вместо нормы «не менее 34%».

Исследования этого года показали, что АО «Верховский молочно-консервный завод» по-прежнему нарушает требования ГОСТ 31688–2012 при выпуске молочных

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА СГУЩЕННОГО ЦЕЛЬНОГО С САХАРОМ, ГОСТ, ТУ



Наименование продукта	Молоко цельное сгущенное с сахаром, массовая доля жира 8,5%. ТМ «Молочная страна»	Молоко цельное сгущенное с сахаром, ТМ «Коровка из Кореновки» с массовой долей жира 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром, массовая доля жира 8,5%. ТМ «Вологодские молочные продукты»	Молоко цельное сгущенное с сахаром, массовая доля жира 8,5%. ТМ «МариМолоко»	Молоко цельное сгущенное с сахаром, массовая доля жира 8,5%. ТМ «М»	Молоко сгущенное с сахаром, массовая доля жира 0,2%. ТМ «Советское»
Изготовитель	ООО «Промконсервы», Смоленская обл.	ЗАО «Кореновский молочно-консервный комбинат», Краснодарский край	ЗАО «НМК», Воронежская обл.	ООО «МариМолоко», Республика Марий Эл	ЗАО «Алексеевский молочноконсервный комбинат», Белгородская обл.	ЗАО «Алексеевский молочноконсервный комбинат», Белгородская обл.
Изготовлено по нормативному документу	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ТУ 9227-020-00417266-2014
Дата изготовления	07.09.2020	31.12.2019	23.12.2020	21.05.2020	28.09.2020	21.11.2020
Масса, количество образцов	3 x 380 г	3 x 380 г	3 x 270 г	3 x 380 г	3 x 360 г	3 x 380 г
Цена за 1 кг	113 руб. 70 коп.	99 руб. 00 коп.	75 руб. 00 коп.	69 руб. 00 коп.	74 руб. 00 коп.	60 руб. 00 коп.
Место закупки	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Менахем» (магазин «Сезон»), Пулковское шоссе, д. 40А	АО «Тандер» (магазин «Магнит-Дефранс»), ул. Васи Алексеева, д. 21, лит. А	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), Балтийская ул., д. 2/14, лит. А
Массовая доля белка, % Норма/результат	не менее 5 / 7,56±0,25	не менее 5 / 7,89±0,25	не менее 5 / 7,27±0,25	не менее 5 / 7,44±0,25	не менее 5 / 7,65±0,25	не менее 5 / 5,73±0,25
Массовая доля влаги, % Норма/результат	не более 26,5 / 26,0±1,0	не более 26,5 / 26,0±1,0	не более 26,5 / 26,5±1,0	не более 26,5 / 25,2±1,0	не более 26,5 / 25,1 ±1,0	не нормируется / 31,4±1,0
Массовая доля жира, % Норма/результат	не менее 8,5 / 8,80±0,15	не менее 8,5 / 8,80±0,15	не менее 8,5 / 8,80±0,15	не менее 8,5 / 8,50±0,15	не менее 8,5 / 8,50±0,15	0,2-16 / 0,40±0,15
Массовая доля сахарозы, % Норма/результат	от 43,5 до 45,5 вкл. / 45,03±1,50	от 43,5 до 45,5 вкл. / 45,37±1,50	от 43,5 до 45,5 вкл. / 44,91 ±1,50	от 43,5 до 45,5 вкл. / 45,37±1,50	от 43,5 до 45,5 вкл. / 46,72±1,50	48,9 – информация на этикетке / 49,40±1,50
Массовая доля белка в сухом обезжиренном остатке (СОМО), % Норма/результат	не менее 34,0 / 37,5	не менее 34,0 / 39,8	не менее 34,0 / 36,7	не менее 34,0 / 35,6	не менее 34,0 / 38,9	не нормируется / 30,5
Жирнокислотный состав триглицеридов жировой основы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Соответствие ГОСТ, ТУ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ

Результаты экспертизы касаются исключительно тех отдельных образцов, которые были подвергнуты лабораторным испытаниям, а не всей продукции указанных в таблице предприятий-изготовителей.

# «СВЕТОФОР» МАНИТ ФАЛЬСИФИКАТОМ

консервов. Так, в образце ТМ «Лента» из одноименного гипермаркета оказались занижены сразу два показателя: массовая доля жира составила 8% вместо 8,5%, указанных на этикетке, а массовая доля белка в СОМО 26,4% вместо 34%, как требует ГОСТ. А образец ТМ «ГЛАВПРОДУКТ» со знакомым указанием «Акция» на этикетке из магазина «Семишагофф» и вовсе можно считать фальсификатом, поскольку он не соответствовал требованиям ГОСТа сразу по пяти показателям! Так, массовая доля белка в нем была занижена в 2,5 раза (1,79% вместо 5% согласно ГОСТу), массовая доля жира составила 8% вместо 8,5%, массовая доля сахарозы – 47,40% вместо 45,5%, массовая доля влаги составила 27,3% вместо нормы «не более 26,5%», а массовая доля белка в СОМО была занижена более чем в 3 раза и оказалась всего 10,4% вместо 34%, как требует ГОСТ.

## «БЕЛМОЛПРОДУКТ» ЭКОНОМИЛ НА МОЛОКЕ

Четвертый год подряд нарушает обязательные требования при выпуске молочных консервов и ОАО «Белмолпродукт» (г. Белгород). Так, в образце ТМ «ОАО Белгородские молочные продукты», приобретенном в универсаме «Сезон», специалисты испытательной лаборатории выявили несоответствия сразу по четырем показателям: массовая доля белка была занижена в 2 раза (2,67% вместо 6,97%, указанных на этикетке), массовая доля жира составила 8% вместо 8,5%, массовая доля сахарозы –

47,06% вместо 45,5%, а массовая доля белка в СОМО была занижена более чем в 2 раза – 14,7% вместо 34% (требование ГОСТа).

Сгущенка от ОАО «Белмолпродукт» не первый раз попадает в черный список «Общественного контроля». Так, в 2018 г. образец ТМ «Сладж» содержал белка только 3,68% вместо 5%, а массовая доля белка в сухом обезжиренном молочном остатке (СОМО) оказалась также в два раза ниже нормы: 17,8% вместо 34%. В 2019 г. белка в СОМО «сгущенки» этого же производителя было еще меньше – 12,1%, а в прошлом году в образце ТМ «Белгородские молочные продукты» массовая доля белка составила 3% вместо 5%, массовая доля белка в СОМО – 15,5% вместо 34%.

– Производители в погоне за прибылью зачастую экономят на закладке сырья, поэтому часто мы видим такие низкие показатели по белку, – рассказывает доцент кафедры прикладной биотехнологии Университета ИТМО Анатолий Брусенцев.

## ФАЛЬСИФИКАТ ИЗ БРЯНСКИХ ЛЕСОВ

Недобросовестные изготовители при выпуске сгущенного молока не только экономят на натуральном сырье, но даже умудряются его замещать другим, более дешевым и менее по-



лезным. И это несмотря на то, что уже почти два года вся молочная продукция, выпускаемая в стране, проходит через систему электронной ветеринарной сертификации «Меркурий», внедренной Россельхознадзором. Система слежения за чистотой молочной продукции, казалось бы, должна предотвращать поступление в оборот подделок и фальсификатов, но, как показала экспертиза «Общественного контроля», «Меркурий» дает сбой.

Яркий тому пример – молочные консервы от ООО «Брасовские сыры» (Брянская обл.) из магазина «Светофор». В них специалисты

лаборатории вообще не обнаружили ни капли молочного жира, поскольку жировая фаза образца была представлена исключительно жирами растительного происхождения. Кроме того, молочная подделка не соответствовала ГОСТ 31688–2012 еще по пяти показателям! Так, массовая доля белка в нем была занижена почти в 5 раз (1,54% вместо 7%, указанных на этикетке), массовая доля жира составила 8% вместо 8,5%, массовая доля сахарозы – 48,08% вместо 45,5%, массовая доля влаги оказалась выше нормы (27,7% вместо 26,5%), а массовая доля белка в СОМО была занижена более чем в 3 раза и оказалась всего 9,5% вместо 34%, как требует ГОСТ.

Согласно результатам исследования, в жировой фазе образца не были обнаружены такие характерные для молочного жира кислоты, как масляная, капроновая, каприловая, каприновая, деценовая и миристиновая. Зато с избытком была выявлена пальмитиновая кислота.

– Пальмитиновая кислота – одна из основных насыщенных жирных кислот, входящих в состав пальмово-



го масла. С учетом же того, что масляной кислоты в образце не оказалось, а пальмитиновой больше, чем должно быть в молочном жире, напрашивается предположение, что в продукт, вероятно, добавлен какой-то растительный жир – скорее всего, пальмовое масло, – говорит профессор факультета пищевых биотехнологий и инженерии Университета ИТМО Людмила Забадалова.

– Поскольку продукт является не молочным, а молокообразующим с заменителем молочного жира, не только сам изготовитель, но и продавец, магазин «Светофор» на Московском шоссе, д. 21, должны быть привлечены к административной ответственности по статье 14.43 Кодекса об административных нарушениях, – рассказывает Всеволод Вишневецкий, председатель СПБ ООП «Общественный контроль». – Для юридического лица штрафы за подобные нарушения требований технических регламентов начинаются от 100 000 рублей. В то же время сегодня Роспотребнадзор, как правило, снижает размер наказания и часто ограничивается обычным предупреждением. Такая лояльность государства расслабляет недобросовестных изготовителей и не понуждает их к исполнению обязательных требований. Именно поэтому некачественная продукция не покидает полки супермаркетов. «Общественный контроль» еще 9 февраля направил в Роспотребнадзор материалы проверки качества образцов молочных консервов, однако информация о принятых мерах в наш адрес пока

не поступало. **МОЖНО ПОКУПАТЬ!** Согласно протоколам испытаний, полностью соответствуют требованиям ГОСТ 31688–2012 образцы молока цельного сгущенного с сахаром следующих торговых марок: «Коровка из Кореновки» (ЗАО «Кореновский молочноконсервный комбинат», Краснодарский край), «Вологодские молочные продукты» (ЗАО «НМК», Воронежская обл.), «Молочная страна» (ООО «Промконсервы», Смоленская обл.), «МариМолоко» (ООО «МариМолоко», Республика Марий Эл), а также «М» (частная марка торговой сети «Магнит») и «Советское» (оба продукта изготовлены ЗАО «Алексеевский молочноконсервный комбинат», Белгородская обл.).

## НАУКА ПОТРЕБЛЯТЬ

– Сгущенное молоко цельное с сахаром – продукт не такой вредный, как другие консервы, однако в нем очень много углеводов, – отмечает гастроэнтеролог высшей категории Ольга Моденова. – От злоупотребления сгущенкой вред практически такой же, как от переизбытка конфетами или рафинированным сахаром. Помните, что сгущенное молоко – продукт достаточно высокой жирности, поэтому людям, которым нужна диета с низким содержанием жира, следует быть особенно осторожными с этим лакомством. У некоторых детей и подростков есть привычка съедать банку сгущенки зараз – делать в крышке дырочку и высасывать содержимое. Это так же вредно, как килограммами есть чипсы или постоянно пить много колы. Не сразу, но постепенно такое злоупотребление сгущенкой приведет к нарушению в организме углеводного обмена.

## ОПАСНОСТЬ

сгущенки – в ее великолепном вкусе, который достигается путем высокого содержания сахара и жира, – говорит диетолог, врач-психотерапевт Андрей Бобровский. – Продукт настолько притягателен для детей и взрослых, что ограничиться одной ложкой бывает непросто. А между тем молочный жир в большом количестве представляет опасность в первую очередь для сердечно-сосудистой системы. Также надо учитывать, что при термообработке в сгущенном молоке разрушается значительная часть витаминов. Некоторые ошибочно считают, что сгущенка является источником белка. Его в продукте действительно больше, чем в других сладостях, однако это далеко не самый высокобелковый продукт, так что не стоит обольщаться по данному поводу.

Варить сгущенку самостоятельно также категорически не рекомендуется, поскольку при варке в продукт попадают токсичные вещества из жестяной банки, которая не должна подвергаться термообработке.

Любите вареную сгущенку? Покупайте ее, если доверяете торговой марке. Анатолий Брусенцев предупреждает, что нечистые на руку производители варят сгущенку меньше необходимого времени и, чтобы добиться нужного вкуса, цвета и консистенции, добавляют в нее красители, стабилизаторы и ароматизаторы.

Кирилл ОРЛОВ

Молоко цельное сгущенное с сахаром, ТМ «ОАО «Белгородские молочные продукты» с массовой долей жира 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром, массовая доля жира 8,5%. ТМ «Главпродукт»	Молоко цельное сгущенное с сахаром, массовая доля жира 8,5%. ТМ «Лента»	Молоко цельное сгущенное с сахаром, массовая доля жира 8,5%
ОАО «Белмолпродукт», г. Белгород	АО «Верховский молочноконсервный завод», Орловская обл.	АО «Верховский молочноконсервный завод», Орловская обл.	ООО «Брасовские сыры», Брянская обл.
ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012
27.05.2020	12.10.2020	07.10.2020	05.12.2020
3 x 370 г	3 x 380 г	3 x 380 г	3 x 380 г
88 руб. 00 коп.	75 руб. 00 коп.	90 руб. 00 коп.	42 руб. 40 коп.
ООО «Менахем» (магазин «Сезон»), Пулковское шоссе, д. 40А	ООО «Менахем» (магазин «Сезон»), Пулковское шоссе, д. 40А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, корп. 7, лит. А	ООО «Торгсервис 78» (магазин «Светофор»), Московское шоссе, д. 21, корп. 1, лит. А
6,97 – информация на этикетке / <b>2,67±0,25</b> не более 26,5 / 26,8±1,0	не менее 5 / <b>1,79±0,25</b> не более 26,5 / <b>27,3±1,0</b>	не менее 5 / 5,13±0,25 не более 26,5 / 26,5±1,0	7,0 – информация на этикетке / <b>1,54±0,25</b> не более 26,5 / <b>27,7±1,0</b>
не менее 8,5 / <b>8,00±0,15</b>	не менее 8,5 / <b>8,00±0,15</b>	не менее 8,5 / <b>8,00±0,15</b>	не менее 8,5 / <b>8,00±0,15</b>
от 43,5 до 45,5 вкл. / <b>47,06±1,50</b>	от 43,5 до 45,5 вкл. / <b>47,40±1,50</b>	от 43,5 до 45,5 вкл. / 46,05±1,50	от 43,5 до 45,5 вкл. / <b>48,08±1,50</b>
не менее 34,0 / <b>14,7</b>	не менее 34,0 / <b>10,4</b>	не менее 34,0 / <b>26,4</b>	не менее 34,0 / <b>9,5</b>
соответствует	соответствует	соответствует	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Молочный жир не обнаружен</b>
<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по м.д. белка, м.д. сахарозы, м.д. жира, м.д. белка в СОМО	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по м.д. белка, м.д. сахарозы, м.д. жира, м.д. влаги, м.д. белка в СОМО	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по м.д. жира, м.д. белка в СОМО	<b>НЕ СООТВЕТСТВУЕТ</b> по м.д. белка, м.д. сахарозы, м.д. влаги, м.д. жира, м.д. белка в СОМО, по жирнокислотному составу. <b>ФАЛЬСИФИКАТ</b>

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с Указом Президента Российской Федерации от 30 января 2019 года № 30 и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

ЧТО ПОСЕЕШЬ, ТО И ПОЖНЕШЬ!

# Семена цветов не взошли. В чем причина?

**Вы тщательно подготовились к началу сезона: составили план, приобрели посевной материал, потратили время на посадку. Ждали, ухаживали, поливали, но ростков так и не дождалась. Давайте разберемся, почему?**

## КАЧЕСТВО СЕМЯН

Выбор качественных семян – это первый шаг на пути к получению хороших всходов. Лучше не скупиться и приобретать семена у известных производителей, которые проводят тщательную проверку всхожести семян и указывают на упаковках срок реализации. Петербуржцы и жители Ленинградской области на протяжении многих лет предпочитают покупать семена в фирменных магазинах «ДОМ СЕМЯН» – торговая марка старейшей семенной компании АО «Сортсеменовощ». Предприятие гарантирует потребителям семена высокого качества.

## СРОКИ ГОДНОСТИ

Первое, что придет в голову любому садоводу, если заветных всходов всё нет: посеяны просроченные семена. Но давайте определимся, что значит просроченные? Чем дольше хранится посевной материал, тем меньше в нем остается жизнеспособных семян. При этом сроки, в течение которых семена сохраняют всхожесть, у разных видов растений разные:

- китайская астра, флоксы, дельфиниум – 1–2 года;
- рудбекия, цинния, космея, лобелия, наперстянка, бархатцы, хризантемы, колокольчики – 2–3 года;

- маргаритка, мальва, гипсофила, петуния, незабудки, календула, львиный зев – 3–4 года;

- гвоздика перистая и турецкая, люпин, душистый горошек, настурция – 4–5 лет.

С каждым годом хранения всхожесть семян падает, но с разной интенсивностью в зависимости от вида растения. Начальная всхожесть семян, то есть их жизнеспособность, у растений тоже различается. Например, у некоторых многолетних цветочных культур начальная всхожесть может быть очень низкой – до 30%, а у некоторых однолетних, наоборот, высокой – до 100%. Поэтому и результат выращивания разных растений из семян не может быть одинаковым.

Отдельно определяется лабораторная и полевая всхожесть семян. Первая измеряется в условиях, приближенных к идеальным, и значительно превосходит полевую. На практике полевая



всхожесть культур на 10–15% ниже лабораторной. Учитывая это, покупайте семена с запасом по количеству и старайтесь их использовать в текущем сезоне.

## УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ

Существует такое понятие, как хозяйственная долговечность семян – промежуток времени, при котором сохраняется всхожесть, удовлетворяющая требованиям ГОСТа. Именно она наиболее интересна нам, садоводам, и именно эта характеристика больше всего зависит от условий хранения.

Всхожесть семян напрямую зависит от условий их хранения: упаковки, влажности и температуры воздуха. При неправильном хранении семена могут потерять всхожесть раньше срока. Чтобы посевной материал сохранил свою полевую всхожесть, в первую очередь необходима оптимальная влажность: 8–12% у пакетированных семян. При повышении влажности в процессе хранения даже на 10% всхожесть семян может уменьшиться до 0%.

## ТЕХНОЛОГИЯ ПОСАДКИ

Для выращивания рассады нужно подготовить качественный грунт – чистый, обеззараженный, влагоемкий и в то же время рыхлый, хорошо проницаемый, чтобы обеспечить доступ кислорода к корням. Также грунты должны иметь оптимальную кислотность для каждого вида растений



в пределах от 5 до 7. Если pH меньше 5 и выше 7, проклюнувшиеся семена могут погибнуть.

Также частой причиной отсутствия всходов является неправильный посев семян. Очень мелкие и пылевидные семена (например, лобелии, петунии, алиссума и др.) в состоянии прорасти только на свету. Даже самый тоненький слой почвы поверх них может оказаться непреодолимой преградой, и они не пробьются сквозь почву. Поэтому стоит заранее выяснять, на какую глубину можно сеять ту или иную культуру. Краткая информация по посеву семян написана на обратной стороне упаковки. Чтобы получить более полные сведения, можно обратиться к справочной литературе.

Грунт перед посадкой необходимо увлажнить. Семена в сухом виде могут храниться несколько лет в спящем режиме, и только после того, как они набухают от влаги, запускается необратимый процесс их прорастания. Семена, обработанные специальными составами, нельзя замачивать. Дражированные семена, наоборот, нуждаются в значительном увлажнении. После посева сухих семян нужно контролировать влажность почвы, не допуская ее пересыхания даже в верхнем слое.

Чтобы влага из почвы быстро не испарялась, посевы накрывают пленкой или стеклом.

Также важно следить за температурой почвы или той среды, в которой находятся семена. Если тепла мало, семена особенно чувствительны к глубине посева и при излишнем заглублении не всходят. У семян холодостойких культур скорость прорастания максимальна в интервале температур 18–25°C, теплолюбивых – 25–30°C. Оптимальные температуры прорастания семян всегда выше той температуры, которая требуется для дальнейшего роста всходов.

**Ольга САФОНОВА**  
Фото Юлии ПИНАХИНОЙ

**«ДОМ СЕМЯН» желает петербургским садоводам и огородникам богатых урожаев и приглашает в свои фирменные магазины!**

- Садовая ул., 35
- 1-й Верхний пер., 8
- Большой пр. В.О., 24
- ул. Олеко Дундича, 24
- ул. Стахановцев, 18
- Комендантский пр., 10/1
- пр. Обуховской Обороны, 243
- г. Гатчина, ул. Киргетова, 24

# Внеси жизнь в почву!

ГРУНТЫ И УДОБРЕНИЯ НА ОСНОВЕ  
НАТУРАЛЬНЫХ КОМПОНЕНТОВ

- Гарантируют здоровый урожай без нитратов
- Восстанавливают и сохраняют плодородие почвы
- Обеспечивают высокие вкусовые качества плодов и декоративность растений

БИОгрунты



БИОудобрения

BIO.FASKO.RU

Продукция компании «Гарден Ритейл Сервис».  
Москва, г. Зеленоград, ул. Озерная аллея (проезд 4922), дом 4  
тел.: +7 (495) 642-642-6.

Продукция запатентована, остерегайтесь подделок.