

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ХОРОША КАПУСТА – В ПОСТ НА НЕЕ ВЫСОКИЙ СПРОС

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: больше половины проверенных в лаборатории «ПЕТЭКС» образцов фасованной квашеной капусты не соответствуют массе нетто, указанной на этикетке. Недовес доходит до 20%! Кто обманывает потребителей?

СТР. 8–9

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Молоко сгущенное: на полках можно найти фальсификат и даже контрафакт!

«Общественный контроль»: три из девяти образцов молока цельного сгущенного с сахаром, проверенных в испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», не соответствовали требованиям ГОСТа и Технического регламента, а жировая фаза образца молока из Йошкар-Олы на 95% состояла из жиров немолочного происхождения.



СТР. 6–7

НЕДОБРОСОВЕСТНАЯ РЕКЛАМА



Масло «Тысяча озер» сделано не в Финляндии

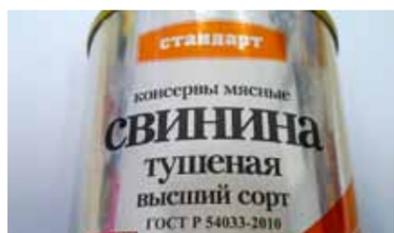
Управление федеральной антимонопольной службы по Санкт-Петербургу оштрафовало изготовителей за распространение недостоверной информации о месте производства масла «Тысяча озер».

СТР. 2

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

Суд: тушенка из г. Кургана ГОСТу не соответствует

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» добилась через суд прекращения производства и реализации некачественной тушенки.



СТР. 2

15 МАРТА – ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

«Исключить антибиотики из меню!»

Под таким девизом под эгидой ООН в этом году пройдет Всемирный день прав потребителей. Специалисты предупреждают: масштабное использование антибиотиков в сельском хозяйстве приведет к тому, что некоторые распространенные заболевания к 2030 году станут неизлечимыми.

СТР. 2

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



Садоводы, не сажайте семена в пустой грунт!

«Общественный контроль»: семь образцов фасованной земли для выращивания рассады из десяти, приобретенных в магазинах города и проверенных в испытательной лаборатории ФГБУ «Россельхозцентр», не соответствуют составу, указанному на упаковке. Изготовители экономят на основных питательных элементах: азоте, фосфоре и калии.

СТР. 10-11

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге

www.spbkontrol.ru

ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ БЕСПЛАТНО!

Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д.1/28

324-25-80
 324-27-98
 987-56-43

ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЙ РЫНОК

В Санкт-Петербурге пятый раз подряд стартовал Общественный конкурс по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» Его организатор, Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», считает, что сегодня петербуржцы испытывают острую нехватку в достоверной информации о добросовестных изготовителях продовольственных товаров. Конкурс решает эту проблему.

В нем могут принять участие изготовители продовольственных товаров, чья продукция представлена в розничной торговой сети города на Неве. Как рассказал Всеволод Вишневецкий, председатель Наблюдательного совета конкурса, цель проекта – выявить на полках магазинов товары, информация на упаковке которых полностью совпадает с заявленным составом. Иными

ТОВАРЫ, КОТОРЫЕ МОЖНО ПОКУПАТЬ!



словами – «вычислить» товары, которые можно покупать без всякого риска.

Лауреаты конкурса могут наносить на упаковку знак «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», причем на бесплатной основе. Однако, согласно Положению о конкурсе, право использовать знак предоставляется только в том случае, если изготовитель готов гарантировать «Общественному контролю» качество товара-лауреата в течение всего календарного года. При этом общественная организация оставляет за собой право без предупреждения проводить проверку качества товара, маркированного знаком «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Если в ходе такого инспекционного контроля будут выявлены нарушения по качеству, продукцию отзовут из торговой сети.

Несмотря на то что организатором конкурса выступает «Общественный контроль», оценку качества заявленных на конкурс товаров проводят специалисты, представляющие органы государственного надзора и контроля, а также авторитетные экспертные учреждения Санкт-Петербурга и Ленинградской области. Заявку на участие в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» необходимо направить не позднее 31 мая, а его итоги будут подведены 31 августа в рамках XXV Международной выставки-ярмарки «Агрорусь».

Оргкомитет Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»,
тел./факс (812) 324-25-88,
www.petkach.spb.ru

НАЗНАЧЕНИЕ

В Управлении Роспотребнадзора по Ленинградской области сменился руководитель

29 февраля 2016 года на должность руководителя Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ленинградской области – главного государственного санитарного врача по Ленинградской области назначена Историк Ольга Александровна.



О.А. Историк в 1994 году окончила Государственный Санкт-Петербургский санитарно-гигиенический медицинский институт по специальности «Медико-профилактическое дело».

С 1994 по 2005 год работала санитарным врачом отделения гигиены детей и подростков, врачом по гигиене детей и подростков Государственного учреждения «Западный межрайонный центр Госсанэпиднадзора в г. Санкт-Петербурге», с 2005 по 2016 год – заместителем начальника, начальником территориального отдела Роспотребнадзора в Кировском, Красносельском, Петродворцовом районах Санкт-Петербурга.

Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

«Пятерочке» выписали штраф на 100 000 рублей

Специалисты территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области провели внеплановую выездную проверку в отношении магазина «Пятерочка», расположенного в г. Кировске (Ленинградская область).

По результатам проверки были выявлены следующие нарушения: не соблюдаются условия хранения продукции; в реализации находятся овощи и фрукты с признаками гнили и порчи; в магазине производится приготовление кури-гриль без документов, подтверждающих качество и безопасность готовой продукции; к работе допущены лица, не прошедшие предварительный (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры; на ряд товаров отсутствуют единообразные и четко оформленные ценники с указанием наименования продукции, цены за вес или единицу товара.

За выявленные нарушения вынесено постановление о привлечении к административной ответственности по ч. 1 ст. 14.43 КоАП РФ и назначено наказание в виде административного штрафа в размере 100 000 рублей.

Алиса САВЕЛЬЕВА



НЕДОСТОВЕРНАЯ РЕКЛАМА

Стиральный порошок Ariel приукрасил свои достоинства

Федеральная антимонопольная служба (ФАС России) оштрафовала на 100 000 рублей ООО «Проктер энд Гэмбл» как рекламодателя за недостоверную и некорректную рекламу своей продукции – стирального порошка Ariel.

Ведомство признало рекламу стирального порошка Ariel, распространявшуюся на федеральных телеканалах РФ в период с января по октябрь прошлого года, ненадлежащей, поскольку:

– содержит некорректное сравнение стирального порошка Ariel с порошками премиум-класса других производителей (нарушение п. 1 ч. 2 ст. 5 закона «О рекламе»);

– сообщаются недостоверные сведения о преимуществах стирального порошка Ariel перед порошками премиум-класса других производителей (нарушение п. 1 ч. 3 ст. 5 закона «О рекламе»).

Наталья ВЛАДЫКО

15 МАРТА – ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Антибиотики в пищевых продуктах – серьезная угроза всему человечеству

Международная федерация потребительских организаций (СИ) в этом году предложила провести Всемирный день прав потребителей под девизом: «Исключить антибиотики из меню!»

СИ совместно со странами-членами планирует проведение кампаний, направленных на прекращение реализации мяса (мясных продуктов), выращенного с использованием большого количества антибиотиков, предприятиями быстрого питания.

Возрастающая устойчивость человека к антибиотикам достигает опасно высокого уровня во всем мире. Всемирная организация здравоохранения предупреждает: если не предпринять срочных мер, наступит конец эпохе антибиотиков, лекарства перестанут быть эффективными, а простейшие инфекции и незначительные травмы вновь

станут смертельно опасными для жизни и здоровья людей. Растущая устойчивость к антибиотикам обусловлена их чрезмерным использованием. Около половины антибиотиков, производимых в мире, применяется в сельском хозяйстве. При этом большая часть используется для стимуляции роста, а также в качестве превентивных мер защиты от болезней вместо применения антибиотиков для лечения в случае необходимости.

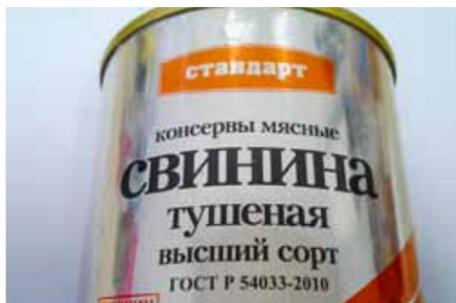
Несмотря на всемирную озабоченность по поводу чрезмерного использования антибиотиков, их доля в сельском хозяйстве к 2030 году увеличится на две трети: с 63 200 тонн в 2010 году до 105 600 тонн в 2030 году.

СИ предупреждает: масштабное использование антибиотиков в сельском хозяйстве приведет к тому, что некоторые распространенные заболевания станут неизлечимыми.

Наталья ВЛАДЫКО

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

1 марта 2016 года Кировский районный суд Санкт-Петербурга удовлетворил иск Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» о признании противоправными в отношении не-



Суд решил: изготовитель тушенки и ее продавец нарушили права потребителей

определенного круга потребителей действий ООО «Курганский мясокомбинат «Стандарт» (г. Курган) и ООО «Петроторг» (магазин «Пловдив», СПб) по производству и реализации мясных консервов «Свинина тушеная», не соответствующих ГОСТ Р 54033-2010.

Иск был подан на основании результатов экспертизы мясных консервов, проведенной общественной организацией на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург» в апреле 2015 года. Согласно протоколам испытаний, образец свинины тушеной из г. Кургана (дата изг. – 29.07.2014) не соответствовал ГОСТу сразу по нескольким показателям: в составе образца были выявлены фрагменты соединительной ткани, загуститель камедь, не предусмотренный рецепту-

рой ГОСТа, а также заниженное содержание мяса и жира – 52,8% вместо нормы 59%.

На основании решения суда изготовитель обязан прекратить выпускать тушенку, не соответствующую требованиям ГОСТа, а продавец – ее реализовывать. Также ответчики обязаны довести решение суда через средства массовой информации.

Насколько ответчики добросовестно исполняют решение Кировского районного суда, «Общественный контроль» выяснит совсем скоро, когда совершит очередной рейд с целью проведения экспертизы мясных консервов, представленных в магазинах города, в том числе на прилавках торговой сети «Пловдив».

Кирилл ОРЛОВ

ФАС УПОЛНОМОЧЕНА ЗАЯВИТЬ

Масло «Тысяча озер» сделано не в Финляндии

Санкт-Петербургское Управление Федеральной антимонопольной службы России назначило штрафы за распространение недостоверной информации относительно места производства масла «Тысяча озер».

ООО «Валио» сообщило о том, что информация, размещенная на упаковке масла «Тысяча озер», не соответствует действительности. Так, изображенный на упаковке флаг Финляндии и фразы «Свежесть финского утра», «Изготовлено под контролем Fin cheese company, Finland» в совокупности создавали у потре-

бителей впечатление, что масло произведено именно в этой стране.

В ходе рассмотрения дела было установлено, что изготавливают и реализуют это масло петербургские компании ООО «Финниш Милк Компани» и ООО «Нева Милк» (до 03.03.2015 – ООО «Невские молокопродукты»).

В результате комиссия антимонопольного органа признала, что именно эти две компании вводили потребителей в заблуждение в отношении места производства товара, что

запрещено ст. 14 закона «О защите конкуренции».

В соответствии с ч. 1 ст. 14.33 КоАП РФ ООО «Финниш Милк Компани» и ООО «Нева Милк» назначены штрафы в размере 250 000 и 110 000 рублей соответственно. Вынесенное решение антимонопольного органа не было обжаловано в судебном порядке, организации согласились с ним в полном объеме, а также убрали с упаковки флаг Финляндии.

Алиса САВЕЛЬЕВА



ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий
Корреспонденты – Ирина Ляхова, Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Фотограф – Алексей Актентьев
Отдел рекламы: Людмила Боярницкая, Валентина Орлова, Леонид Пудов
Издатель – ООО «ИКЦ «Тест-Принт»

Свидетельство о регистрации СМИ № 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.

Адрес редакции и издателя: 190103, Санкт-Петербург, Рижский пр., 26, до востребования.
РАСПРОСТРАНЯЕТСЯ БЕСПЛАТНО
Тел./факс редакции: (812) 324-25-88
Тел./факс отдела рекламы: (812) 324-25-88, 251-88-83
E-mail: okk@petkach.spb.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

Схема распространения:
– подписка: индекс – 38531;
– универсамы, универмаги и магазины города;
– торговые сети



Отдел распространения:
Тел./факс (812) 251-04-46
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 подписан к печати 10.03.2016 г.

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-7620/3

Тираж номера 50 000 экз.

САД И ОГОРОД

С чего начинается хороший урожай? Опытные огородники на этот философский вопрос отвечают, не задумываясь: с грунта. И добавляют, что грунт и семена – это, конечно, половина дела, но для хорошего урожая потребуются подкормки, удобрения, терпение и много труда. Искушенные огородники при этом знают, что продукция под маркой «Селигер-Агро» будет хорошим помощником на даче и избавит от многих хлопот.

«Селигер-Агро» спешит на помощь дачнику



ВСЯ СОЛЬ – В ТОРФЕ

О том, что интерес к торфу с годами будет только расти, а сам этот уникальный природный ресурс найдет широкое применение не только в сельском хозяйстве, но и в других отраслях, в «Селигер-Агро» знали еще 25 лет назад. Именно тогда в Твери и появилась эта компания, основанная на богатом научном и производственном потенциале. Костяк составили выпускники Калининского политехнического института (ныне Тверской Государственный технический университет), который готовил кадры для торфяной промышленности страны.

Сегодня «Селигер-Агро» – один из крупнейших производителей продуктов из торфа в стране. Производственные мощности предприятия укомплектованы современными линиями, включающими передовое импортное оборудование. Сырье также добывается силами холдинга фрезерным способом на арендуемых землях участков «Оршинский-1» (верховой тип торфа) и «Ильинский» (низинный).

Продукция под маркой «Селигер-Агро» востребована не только у садоводов и огородников-любителей, но и у профессионалов, занимающихся выращиванием сложных культур. Своим потребителям компания предлагает высококачественные грунты, а также подкормки и удобрения – от универсальных до разработанных специально для конкретных растений.

ЗНАКОМЬТЕСЬ, «АГРОГУМАТ ЭКСТРА»

Достигнув определенных высот в производстве высококачественных грунтов, торфа, подкормок, субстратов и удобрений, в «Селигер-Агро» начали работу и над другими проектами. Один из них – «Агрогумат Экстра».

Это биологически активный гранулированный мелиорант пролонгированного действия с высоким содержанием водорастворимых гуматов калия и натрия. Достоинств у новинки немало. Агрогумат обеспечивает рост урожайности и сокращение сроков созревания плодов, снижая содержание нитратов в них в два раза. С этой новинкой растения лучше усваивают удобрения, а значит, вносить их нужно реже. Агрогумат повышает иммунитет растений, делает их устойчивым к заморозкам и засухе, укрепляет и увеличивает корневую систему, что уменьшает сроки приживаемости после пересадки. Да и на почву этот продукт действует благотворно – улучшает структуру, снижает радиационный фон, обеспечивает восстановление плодородия после стихийных бедствий.

ТОРФОДРОВА – ВЫГОДНО И УДОБНО!

Впрочем, дача – это ведь не только грядки, которые требуют постоянного ухода и заботы. Чтобы на «шести сотках» было ком-

фортно не только работать, но и отдыхать, «Селигер-Агро» предлагает еще одну новинку – торфодрова.

По сути, торф – это молодой уголь, который еще не успел окаменеть. Именно эта особенность торфа натолкнула сотрудников компании на идею производства торфодров – экологичного топлива для котельных, твердотопливных котлов и печей, а также для приготовления пищи на открытом огне.

Торфодрова уже по достоинству оценили потребители. Они легко разжигаются, выделяют при сгорании гораздо больше тепла, чем обычные дрова, не коптят и горят долго. Их можно использовать от 3 до 10 часов в зависимости от того, какое у вас отопление. Если вы, например, остались на даче на ночь, которая выдалась холодной, можно спокойно отдыхать, ведь тлеть и давать тепло торфодрова способны в печи всю ночь без дополнительной закладки. А утром золу можно смело использовать в качестве эффективного известкового и фосфорного удобрения, которое положительно влияет на рост растений.

Использовать торфодрова выгоднее хотя бы потому, что они выигрывают конкуренцию у традиционного топлива по соотношению «цена-качество». В этой категории, впрочем, побеждает и другая продукция «Селигер-Агро», привлекая к себе все больше и больше покупателей.

Мила ДЕМЬЯНОВА

ПОРА САЖАТЬ

Начинающие дачники знают, что получить хороший урожай и пышные клумбы можно лишь при наличии плодородной земли. При этом почва в Ленинградской области далека от идеала, ее нередко называют даже зоной рискованного земледелия ввиду ее повышенной кислотности. В то же время профессиональные садоводы уже нашли выход из этой ситуации, используя «Народный грунт» «Северо-Западной Торфяной Компании».



ПРАВИЛЬНЫЙ СОСТАВ – ДЕЛО ТОНКОЕ

Натуральный «Народный грунт», необходимый для выращивания рассады всех видов овощных культур и цветов, состоит из торфа, гумуса и сбалансированного состава питательных веществ (азот, фосфор, калий, кальций, магний, железо, микроэлементы), которые содержатся в легко усваиваемой растениями форме.

Основная функция торфа – обеспечение устойчивого роста корней, доступа растений к питательным элементам и влаге. Фосфор и калий способствуют обильному цветению, азот отвечает за зеленую массу. Кроме того, в «Народном грунте» исключено содержание семян сорняков, личинок вредителей и спор вредных бактерий. Используя любой продукт из этой серии, можно на долгое вре-

мя обеспечить растения необходимыми комфортными условиями.

Садоводам-профессионалам рекомендуется обратить внимание на линейку специальных грунтов для огурцов, томатов, перца, различных цветов и т.д. К примеру, при использовании специализированных грунтов этой серии семена томатов и огурцов прорастают на 3–4 дня раньше, чем при использовании обычных грунтов, рассада лучше переносит пересадку и пикировку. А торфогрунты универсального применения «Садовая земля» и «Универсальный» можно использовать для полевых и садовых работ в течение всего дачного сезона.

ДОКАЗАТЕЛЬСТВО КАЧЕСТВА

Кроме грунтов улучшенного состава, ассортимент «Северо-Западной

Торфяной Компании» включает в себя жидкие органические удобрения на основе торфа для профессионального использования в растениеводстве, жидкие минеральные подкормки для цветов, сухие минеральные смеси для приготовления подкормок, фасованные минеральные удобрения и специализированные смеси на их основе и т.д.

Важно, что в производственном процессе особое внимание уделяется контролю качества, что подтверждается многочисленными дипломами и медалями, а также Свидетельствами Министерства природных ресурсов и экологии, Росстандарта РФ и всемирно известной организации RHP (Нидерланды).

Качество продукции «СЗТК» подтверждается ее использованием такими авторитетными заказчиками,

как Александровский парк, Парк 300-летия Санкт-Петербурга, Таврический парк, Константиновский дворец, а также ведущими тепличными и растениеводческими хозяйствами Ленинградской области.

Частные потребители делятся своим успешным опытом использования продукции «СЗТК» с помощью «сарафанного радио» и с удовольствием приобретают товары под брендом «Народный грунт» в ведущих торговых сетях нашего города.

ГРАМОТНЫЙ ВЫБОР – ЗАЛОГ УСПЕХА

Растения очень болезненно реагируют на дискомфортную среду, в которой они произрастают. Нехватка питательных веществ в земле может спровоцировать их гибель. Поэтому к выбору торфогрун-

та надо относиться очень ответственно. В первую очередь ориентируйтесь на известные марки, аккуратную упаковку и отзывы коллег-садоводов. Качественный грунт должен иметь однородную структуру, темно-коричневый или черный цвет. Кроме того, у грунта не должно быть постороннего неприятного запаха, который может свидетельствовать о наличии в его составе гнилой органики (навоз, молодой компост).

При выборе грунтов важно понимать их специализацию и использовать по назначению. О разновидностях и особенностях разных грунтов вам всегда расскажут специалисты «Северо-Западной Торфяной Компании» по телефонам: (812) 612-05-98, 612-05-99.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО



«Народный грунт» для отличного урожая



Салат «По-восточному» с древесными грибами 250 г

в уксусно-масляной заливке;
в уксусно-масляной заливке с
кальмаром; в уксусно-масляной
заливке со специями и овощами

Для производства салатов «По-восточному» компания ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» использует китайский древесный гриб. Древесные грибы с давних времен используются в китайской и японской кухне для приготовления деликатесных закусок. Они содержат много белка, витаминов В и D, аминокислоты, кальций, фосфор и калий. Древесные грибы служат основой для здорового питания, предупреждают авитаминоз и стимулируют иммунную систему человека.

Салаты «По-восточному» имеют специфичный легкий аромат грибов. Яркость вкуса им придают овощи и букет пряностей.

Салаты из древесных грибов актуальны в любое время года. Они отлично подходят как для праздничного стола, так и в дни поста.



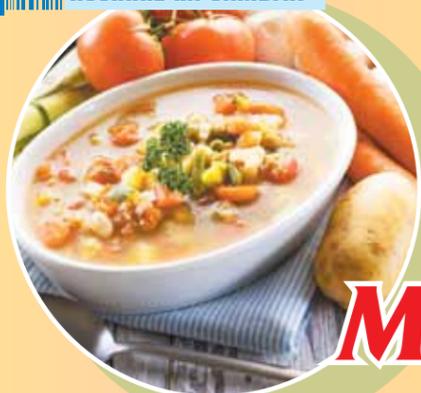
ПОЗДРАВЛЯЕМ ЧИТАТЕЛЕЙ
С НАСТУПАЮЩИМИ ПРАЗДНИКАМИ
И ПРИГЛАШАЕМ ЗА ПОКУПКАМИ
В МАГАЗИНЫ

Диета



пр-т Королева, д. 7 бул. Серебристый, д. 17 ул. Садовая, д. 38
ПРИГЛАШАЕМ НА РАБОТУ ПРОДАВЦОВ
+7 (812) 301-91-79

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ



Само название торговой марки – «Консерватория вкуса» – гарантирует хорошее настроение. Это особенно важно сейчас, с наступлением самого строгого и длительного поста у православных. Голодать при этом вовсе не обязательно. Важно не то, что в рот пошло, говорят священнослужители, а что изо рта вышло. Приготовьте добрые слова для людей, близких и не очень, а на кухне вам поможет компания «Русь», предлагающая несколько мелодий для вашего постного стола.

Мелодии постного стола

МЕЛОДИЯ ПЕРВАЯ. АЛЛЕГРО

Пост – это время, когда верующие стараются вырваться из повседневных забот и посвятить свое время духовному совершенствованию, общению, чтению. Но где найти свободную минутку, если каждый вечер хозяйке нужно готовить ужин для своих домочадцев?

С «Консерваторией вкуса» долгое стояние у плиты не обязательно. Достаточно взять **Солянку из квашеной капусты** или **Солянку из квашеной капусты с грибами**. Очистите несколько картофелин, нарежьте кубиками, бросьте в кипящую воду, доведите до готовности. Добавьте в кастрюлю содержимое баночки, доведите до кипения, посолите по вкусу и потомите на слабом огне несколько минут. Первое блюдо готово.

На второе можно подать слегка подогретые **Голубцы ленивые** или **Голубцы, фаршированные овощами и рисом**. А можно отварить макароны из твердых сортов пшеницы (в них не используется яйцо) и заправить их **Баклажанами, обжаренными в аджике по-графски**.

Сытный и вкусный ужин готов, а вечер можно посвятить семейному чаепитию, обсуждая случившееся за день.

МЕЛОДИЯ ВТОРАЯ. ИМПРОВИЗАНДО

Выходной день можно, конечно, провести на диване у телевизора, но в последнее время стало модным бывать на выставках, в музеях. Некоторые предпочитают активный образ жизни, отправляются за город на лыжную или пешую прогулку. Но ведь и обед хочется устроить необычный,

непохожий на будничные трапезы. И здесь «Консерватория вкуса» приходит на помощь хозяйкам, любящим импровизировать на кухне.

Вам понадобятся **Огурцы с зеленью в заливке**. Приготовим из них салат, который подают во многих европейских ресторанах под названием «Русский». Для него нужны отварной картофель, морковь, зеленый горошек, зеленый лук и огурцы ТМ «Консерватория вкуса». Нарезаем картофель, морковь, лук, огурцы, добавляем зеленый горошек, заправляем подсолнечным маслом или соевым майонезом, перемешиваем.

Второй закуской станут рулетики из капустных листьев с **Аджикой домашней острой**. Капустные листья надо опустить в кипящую воду и довести до мягкости, затем остудить, смазать небольшим количеством аджики, свернуть рулетиками и поместить на 30–40 минут под пресс. Когда капустные рулеты пропитаются приправой, их подают к столу. Ну а третьим салатом может стать **Закуска «Кубанская»** ТМ «Консерватория вкуса».

Для горячего можно запечь в фольге картофель. Для этого надо тщательно вымыть неочищенный картофель, завернуть каждую картофелину в 2–3 слоя фольги, смазанной подсолнечным маслом, и поместить в разогретую до 200 градусов духовку примерно на 40–50 минут. Проверить готовность блюда можно, надавив на завернутую в фольгу картофелину. Если она мягкая – значит, пора вынимать из духовки. Острым ножом сделайте продольный или крестообразный надрез на каждой картофелине (фольгу не снимайте), приоткройте конвертик и заполните его



соусом. Для соусов можно использовать другие изыски от «Консерватории вкуса»: **Баклажаны по-гречески**, **Баклажаны по-болгарски**, **Лечо «Любительское»**, **Икру из кабачков**, **Икру из баклажанов уваренных**. Отдельно подать **Томаты «Черри»**, консервированные с зеленью.

МЕЛОДИЯ ТРЕТЬЯ. АНДАНТЕ

Великий пост – вовсе не повод отказываться от десертов. И даже от блинов, если, конечно, у вас есть опыт приготовления постных блинов на муке и воде или, например, дрожжевых оладий без яиц и молока. Наконец, можно просто приготовить тосты из хлеба и подать их к столу с **Повидлом яблочным**, завершив воскресный обед приятным чаепитием.

Компания «Русь» желает вам приятного аппетита и обещает, что с продуктами торговой марки «Консерватория вкуса» ваш постный стол будет полезным, разнообразным и радостным.

Мила ДЕМЬЯНОВА



Продукцию ТМ «Честный продукт» и «Консерватория вкуса» можно приобрести в ТС «Лента», «Призма», «SPAR» и гипермаркетах «Магнит»!

ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM



**ДЕЛИКАТЕСНЫЕ
МОРЕПРОДУКТЫ**

Юридический адрес:
Россия, С.-Петербург, В. О., Большой пр., д. 55
Фактический адрес:
Россия, С.-Петербург, Стрельна, Нижняя дорога д.2, (812) 421-31-90

РОЗНИЧНАЯ ТОРГОВЛЯ

**Когда каждый
покупатель -
элитный**



У иностранного слова «элитный» есть и русские синонимы: лучший, первоклассный, престижный. Именно такими чувствуют себя покупатели универсама «Пулковский».

И дело не в том, что здесь можно приобрести деликатесы, доступные людям только с высокими доходами. Называя универсам элитным супермаркетом, сотрудники «Пулковского» подразумевают прежде всего щепетильное отношение к качеству продуктов и повышенное внимание к каждому покупателю.

«Мы с готовностью выслушиваем пожелания каждого клиента и пытаемся по мере возможности их реализовать», – говорят в «Пулковском».

Учитывая возрастающий спрос на натуральные продукты, универсам заключил договоры с фермерскими хозяйствами Ленинградской области, и на прилавках магазина всегда можно найти богатый ассортимент свежей молочной и мясной продукции.

– Сегодня большое количество товаров на наших прилавках – отечественного производства, – отмечают сотрудники универсама.

Особая гордость – пекарня и кулинария. Повара «Пулковского» готовы предложить покупате-

лям как классические, так и оригинальные блюда собственного производства, причем не только салаты, но и горячие блюда.

– У нас работают опытные специалисты, многие блюда приготовлены по авторским рецептам наших сотрудников. Если у вас намечается торжество, мы готовы избавить вас от хлопот на кухне и побаловать ваших гостей угощениями, которые не так просто приготовить в домашних условиях, – например, запеченным поросенком или гусем с яблоками.

А еще в «Пулковском» могут сделать оригинальный торт по заказу покупателя, превратив домашний праздник в настоящее торжество, не уступающее по изысканности обеду в престижном ресторане. Вам останется только придумать развлекательную программу для гостей и наслаждаться радостью общения с друзьями и близкими. И не забывайте, что в «Пулковском» ценят и любят своих покупателей и работают для них.

Мила ДЕМЬЯНОВА

ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!

**Творожный сырок «СВИТЛОГОРЬЕ» -
вкус, как в детстве!**

Сегодня витрины магазинов наполнены огромным ассортиментом молочной продукции от различных производителей, что побуждает покупателей делать порой непростой выбор. Ведь каждому из нас необходим качественный и безопасный продукт, с минимальным количеством каких-либо добавок или вообще без них, в удобной упаковке и по приемлемой цене, и чтобы вкус был, как в детстве. Однако, как показывают исследования добываемые в основном крупные компании, ни один десяток лет проработавшие в молочной промышленности.

Широкой популярностью у потребителей сегодня пользуется творожная линейка под торговой маркой «Свитлогорье». Ассортимент пока небольшой, но постепенно пополняется. Цель создания новой серии – разработка и производство молочной продукции исключительно из натуральных ингредиентов без добавления стабилизаторов, консервантов и прочих пищевых добавок. Петербуржцы уже успели полюбить сырок творожный с ванилином «Свитлогорье». А детская аудитория всё чаще выбирает «Сырок творожный в карамельной глазури с ванилином». Набирают популярность и другие виды сырков «Свитлогорье»: «Сырок творожный глазированный с кокосом», «Сырок творожный глазированный с какао» и «Сырок творожный глазированный с вареным гущеным молоком». Все они сегодня представлены в магазинах города.

Вот как оценивают сырки «Свитлогорье» в социальных сетях: «После того как я попробовала карамельный, поняла,

что это идеальный сырок!» или «Его вкус просто божественный, очень мягкий и нежный, сладкий, он просто тает во рту. К тому же это действительно что-то новое на рынке сырков, потому что у них всех глазурь обычная шоколадная, а тут вся фишка именно в карамельной глазури, она и придает такой интересный и потрясающий вкус!»

Восторженные отзывы потребителей объяснить несложно. Ведь вся продукция изготавливается на современном оборудовании в Белоруссии из творога собственного производства, что позволяет гарантировать высокое «белорусское качество» готового продукта.

Технология производства традиционная. В соответствии с рецептурой подготавливаются и смешиваются три компонента: творог, сахар и ванилин. Каждый замес делается непосредственно перед подачей на фасовочный автомат, что обеспечивает исключение развития посторонней микрофлоры. Готовый творожный замес загружается в дозатор фасовочного автомата, где происходит формирование пачек с продуктом, упаковка и маркировка. Далее продукт укладывается в транспортную упаковку и незамедлительно отправля-

ется в холодильную камеру хранения готовой продукции. Соблюдение установленных температурных режимов является одним из главных условий высокого качества и безопасности всей линейки торговой марки «Свитлогорье».

Каждый этап производства отработан и контролируется сотрудниками собственной службы качества, поэтому на заводе гарантируют отменный вкус и безопасность каждой партии выпускаемой продукции.

Массовая доля жира в сырке творожном «Свитлогорье» составляет 16,5%, что намного ниже, чем у других аналогичных продуктов. Сырок уже пользуется большим спросом среди самых разных слоев населения, как по возрасту, так и по социальному статусу, ведь продукт не только вкусный, но и полезный. Он может служить отличным дополнением к завтраку или десертом. В меру сладкий вкус с легким оттенком ванили по достоинству оценят как любители творога, так и те, кто не представляет свою жизнь без сладкого.

Попробуйте и вы творожный сырок «Свитлогорье». Вкус, знакомый с детства, навсегда пленит вас!

Алиса САВЕЛЬЕВА



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Оригинальный способ выявления некачественного сгущенного молока использовали активисты из г. Владимира. Они приобрели восемь образцов сладкого лакомства и... сварили его, как это делали их мамы и бабушки еще в советские времена. Любопытно, что в итоге владимирские активисты обнаружили примерно столько же некачественных образцов сгущенного молока, что и специалисты испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» (подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»), использующие официальные методы проверки. Что, кстати, не спасло последних от упреков в неточности, прозвучавших со стороны одного из региональных производителей, уличенного в нарушении ГОСТа.

ОТВАРИ ПОТИХОНЬКУ СГУЩЕНКУ

Для своего эксперимента борцы с подделками взяли одну банку сгущенки с добавлением жиров немолочного происхождения, о чем производитель честно сообщил на этикетке продукта. Она должна была послужить эталоном для определения натуральности содержимого остальных банок. В итоге после варки подозрения у экспертов-любителей вызвали два образца цельного сгущенного молока.

Подобный опыт не является ноу-хау владимирских активистов. В интернете сегодня полно сайтов, посетители которых обсуждают качество сгущенного молока и делятся своими способами выявления фальсификата.

– Конечно, такими кустарными способами нельзя достоверно определить наличие растительного жира в продукте, – говорит **доцент кафедры прикладной биотехнологии Санкт-Петербургского университета ИТМО**



МОЛОКО СГУЩЕННОЕ: МОЖНО НАЙТИ

Производитель из Белоруссии отказался признать некачественный образец сгущенного молока своей продукцией



Анатолий Брусенцев. – Только с помощью аккредитованной лаборатории можно обнаружить отклонения от ГОСТа.

Именно так и поступила Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: приобрела в магазинах города девять образцов молочных консервов «Молоко цельное сгущенное с сахаром» и направила их на исследования в авторитетную государственную лабораторию «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА».

Согласно протоколам испытаний, в двух образцах были выявлены жиры немолочного происхождения, еще один эксперт забраковал по внешнему виду и консистенции.

«Общественный контроль» обратился к производителям продукции, не прошедшей экспертизу, с просьбой прокомментировать итоги проверки. Ответы молочников оказались несколько неожиданными, а один из них и вовсе может стать поводом для настоящего детектива.

ВИНОВАТЫ... КОРОВЫ?

Самой настоящей подделкой под сгущенное молоко оказался образец, прибывший в Петербург из Йошкар-Олы (изготовитель ООО «Маримолоко», приобретен в универсаме «Сезон» на пр. Сизова, д. 28). Содержание молочного жира в жировой фазе этого продукта было менее 5%.

– Использование немолочного жира допускается в продуктах, которые изготавливаются по техническим условиям (ТУ), но об этом производитель обязан сообщить потребителю, – говорит **Анатолий Брусенцев.** – Если же сгущенное молоко сделано по ГОСТу, то в нем вообще ничего кроме молока и сахара быть не должно: всё остальное – откровенный фальсификат.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА СГУЩЕННОГО ЦЕЛЬНОГО С САХАРОМ ГОСТ



Наименование продукта	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Молочная страна», жирность 8,5%	Сгущенное цельное молоко с сахаром. Массовая доля жира 8,5% «Рогачевь»	Консервы молочные. Молоко сгущенное цельное с сахаром с массовой долей жира 8,5%	Цельное сгущенное молоко с сахаром с массовой долей жира 8,5% «Останкинское»	Консервы молочные. Цельное сгущенное молоко с сахаром, массовая доля жира 8,5% «Перекресток»
Изготовитель	ООО «Промконсервы», г. Смоленск	ОАО «Рогачевский МКК», Республика Беларусь, г. Рогачев	ОАО «Консервный завод «Саранский», Республика Мордовия, г. Саранск	ООО «Молочный комбинат «Михайловская слобода», г. Железногорск	ЗАО «Алексеевский молочно-консервный комбинат», Белгородская обл., г. Алексеевка
Изготовлено по нормативному документу	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ Р 53436-2009 ТИ ВУ 400046241.090-2011	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012
Дата изготовления	20.11.2015	05.04.2015	05.04.2015	21.10.2015	02.12.2015
Срок годности	Срок годности при температуре от 0°C до +22°C и относительной влажности воздуха не более 75% – 12 месяцев с даты производства	Хранить при температуре воздуха от 0°C до +10°C и относительной влажности воздуха не более 85%. Годен в течение 12 месяцев.	Срок годности – 12 месяцев со дня изготовления. Хранить при температуре от 0°C до +10°C.	Срок годности – 6 месяцев. Хранить при температуре от 0°C до +10°C и относительной влажности воздуха не более 85%	Срок годности продукта при температуре от 0°C до +10°C и относительной влажности воздуха не выше 85% – 18 месяцев; при температуре (23±2)°C и относительной влажности не выше 85% – 12 месяцев
Масса, количество образцов	4 x 380 г = 1520 г	4 x 380 г = 1520 г	4 x 380 г = 1520 г	4 x 250 г = 1000 г	4 x 270 г = 1080 г
Цена за банку, руб.	82-68	59-90	59-90	69-90	43-00
Место закупки	ООО «Лента», ул. Савушкина, д. 112, лит. А	ООО «Стайл», универсам «Сезон», Коломяжский пр., д. 13	ООО «Стайл», универсам «Сезон», Коломяжский пр., д. 13	ООО «Приморское», универсам «Сезон», пр. Сизова, д. 28	ЗАО «ТД «Перекресток», супермаркет «Уточкина», ул. Уточкина, д. 4
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Требования к маркировке (по ФЗ №88-ФЗ)	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля влаги, % Норма/результат	не > 26,5 / 25,5 ± 1,0	не > 26,5 / 26,2 ± 1,0	не > 26,5 / 26,0 ± 1,0	не > 26,5 / 26,5 ± 1,0	не > 26,5 / 26,3 ± 1,0
Массовая доля сахарозы, % Норма/результат	от 43,5 до 45,5 включ. / 45,34 ± 0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 44,95 ± 0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 43,97 ± 0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 43,50 ± 0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 45,18 ± 0,25
Массовая доля сухого молочного остатка, % Норма/результат	не < 28,5 / 29,2 ± 1,0	не < 28,5 / 28,8 ± 1,0	не < 28,5 / 30,0 ± 1,0	не < 28,5 / 30,0 ± 1,0	не < 28,5 / 28,5 ± 1,0
Массовая доля жира, % Норма/результат	не < 8,5 / 9,00 ± 0,15	не < 8,5 / 8,50 ± 0,15	не < 8,5 / 8,50 ± 0,15	не < 8,5 / 9,0 ± 0,15	не < 8,5 / 8,50 ± 0,15
Массовая доля белка в сухом обезжиренном остатке, % Норма/результат	не < 34,0 / 34,9 ± 1,1	не < 34,0 / 37,4 ± 1,1	не < 34,0 / 35,8 ± 1,1	не < 34,0 / 35,5 ± 1,1	не < 34,0 / 38,7 ± 1,1
Идентификация по составу жировой фазы	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Соответствие ГОСТу	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.

НА ПОЛКАХ ФАЛЬСИФИКАТ И КОНТРАФАКТ



– Наличие молочного жира определяется по содержанию в продукте масляной кислоты, именно она дает аромат натурального молока. Если такой кислоты в молоке меньше нормы – есть подозрение, что молочного жира в продукте нет вовсе или он частично заменен растительным. Об этой замене говорит и превышение допустимых показателей пальмитиновой, лауриновой, линолевой кислот, – объясняет

Татьяна Пилипенко, профессор кафедры экспертизы потребительских товаров Санкт-Петербургского торгово-экономического университета.

Именно превышение процента массовой доли указанных кислот в сгущенном молоке «Волоконовское» и позволило специалистам лаборатории установить, что в продукте содержатся примеси жиров немолочного происхождения. Несмотря на бесспорный факт несоответствия, представитель **ОАО «Белмолпродукт»** попытался усомниться в компетентности лаборатории: дескать, не так проверяли, а затем и вовсе «перевел стрелки» на поставщиков сырого молока: «Хотелось бы, чтобы со стороны производителей и контролирурующих органов был усилен контроль за качеством поступающих кормов в связи с тем, что увеличилось количество непреднамеренной фальсификации по качеству молока-сырья», – призывают молочники из Белгорода.

Получается, виноваты все, кроме самого изготовителя сгущенного молока. Надеемся, что Роспотребнадзор, который уже получил материалы проверки качества образцов сгущенного молока, расставит все точки над

«и» и накажет виновных в фальсификации молочной продукции.

ДЕТЕКТИВ С «ЛУКОШКОМ»

Еще более неожиданный отклик пришел от белорусской компании **ООО «Витебское лукошко»**, в сгущенном молоке которого сотрудники лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» не устроили внешний вид и консистенция. «Цвет светло-коричневый, жидкость неоднородная с наличием сгустков жира» – такой вердикт вынесли специалисты.

– «Витебское лукошко»? Не знаю такого завода! – удивился **Анатолий Брусенцев**. – В Белоруссии есть два известных производителя, поставляющих свою продукцию в Россию, но никакого «Лукошка» среди них нет. Мне кажется, это липа какая-то. Наверняка они делают сгущенное молоко не выпариванием, а из сухого молока, которое просто разводят, и добавляют сахар. Если плохо развели молоко, жир не гомогенизировали как положено, то, соответственно, будут всплывать его комки.

На запрос «Общественного контроля», отправленный в г. Витебск, пришел неожиданный ответ от **заместителя директора по производству ООО «Витебское лукошко» Галины Шашковой**: «В линейке выпускаемых нами продуктов молоко сгущенное цельное массовой долей жира 8,6% по ГОСТ Р 54666-2011 отсутствует».

Универсам «Сезон» (пр. Маршала Жукова, д. 30), где был приобретен якобы белорусский продукт, также не смог внести ясность в вопрос о происхождении товара:

– Я не обязан вам раскрывать своего поставщика, – заявил представитель магазина **Александр Петровский**. – И комментировать ничего

вам не обязан! Конечно, я выясню, в чем дело, но, думаю, это вас производитель вводит в заблуждение, а мы торгуем настоящим продуктом, а не контрафактом.

Видимо, самое время подключиться к расследованию этого запутанного детектива с «Лукошком» представителям Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, куда «Общественный контроль» уже направил все материалы проверки.

КАЧЕСТВО ГАРАНТИРУЕТ ИМЯ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Анализ розничных цен показывает, что минимальная стоимость натурального сгущенного молока в стандартной железной банке 380 г на полке магазина не может быть ниже 60 руб. Для примера, молоко **«Витебское лукошко»** стоило 39,50 за банку (300 г), фальсификат от **ООО «Маримолоко»** – 55,50 за банку (400 г). В то же время, как показали результаты экспертизы, цена в 79 руб. за аналогичную банку (молоко **«Волоконовское»**, 370 г, **ОАО «Белмолпродукт»**) не может быть гарантией высокого качества товара.

– По цене определить настоящее сгущенное молоко сложно. Стоимость продукта зависит от раскрученности бренда, а также от стоимости сырья в различных регионах России. Да и те, кто выпускает фальсификат, стараются цену своего продукта приблизить к средней стоимости натурального сгущенного молока. В итоге они получают гораздо большую прибыль, чем честные производители, – говорит **Анатолий Брусенцев**.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, полностью соответствовали требованиям ГОСТа образцы шести изготовителей. Это **ООО «Промконсервы» (г. Смоленск)**, **ОАО «Рогачевский МКК» (Белоруссия)**, **ОАО «Консервный завод «Саранский» (г. Саранск)**, **ООО «Молочный комбинат «Михайловская слобода» (Московская обл.)**, **ЗАО «Алексеевский молочно-консервный комбинат» (Белгородская обл.)**, **ЗАО «Верховский молочно-консервный завод» (Орловская обл.)**. Отметим, что и в прошлом году продукция названных компаний в ходе проведения экспертизы также была признана соответствующей требованиям нормативных документов. Это означает, что потребители могут доверять данным производителям.

Ирина ГОЛУБЕНКО

ГЛАВПРОДУКТ МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ	СТЕРИЛИЗОВАННОЕ МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ	МЕСТ Р 53436-2009 СГУЩЕННОЕ ЦЕЛЬНОЕ МОЛОКО С САХАРОМ	МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ С САХАРОМ
Молоко цельное сгущенное с сахаром «ГЛАВПРОДУКТ», жирность 8,5%	Стерилизованное молоко сгущенное цельное с массовой долей жира 8,6% «Витебское лукошко»	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Волоконовское». Массовая доля жира 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром. Массовая доля жира не менее 8,5%
ЗАО «Верховский молочно-консервный завод», Орловская обл., пос. Верховье	ООО «Витебское лукошко», Республика Беларусь, г. Витебск	ОАО «Белмолпродукт», г. Белгород	ООО «Маримолоко», Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола
ГОСТ 31688-2012	ГОСТ Р 54666-2011	ГОСТ Р 53436-2009	ГОСТ Р 53436-2009
25.12.2015	17.09.2015	09.04.2015	15.07.2015
Срок годности с даты производства: 15 месяцев при температуре от 0°C до +10°C, 6 месяцев при температуре хранения от 0°C до +20°C и относительной влажности воздуха не более 85%	Срок годности в продукте при температуре от 0°C до +10°C и относительной влажности воздуха не выше 85% – 12 месяцев	Продукт годен в течение 15 месяцев при температуре от 0°C до 10°C, 12 месяцев при температуре хранения от 10°C до 20°C с даты производства	Срок годности при температуре от 0°C до +10°C и относительной влажности воздуха не выше 85% не более 15 месяцев
4 x 380 г = 1520 г	4 x 300 г = 1200 г	4 x 370 г = 1480 г	4 x 400 г = 1600 г
60-19	39-50	79-00	55-50
ООО «Лента», ул. Савушкина, д. 112, лит. А	ООО «Приморское», универсам «Сезон», пр. Маршала Жукова, д. 30	ИП Короткова Е. А., рынок «Фермерский», Торфяная дорога, д. 2, секция 2	ООО «Приморское», универсам «Сезон», пр. Сизова, д. 28
соответствует	внешний вид и консистенция не соответствуют (неоднородная жидкость, с наличием сгустков жира); не соответствует цвет (светло-коричневый)	соответствует	соответствует
соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
не > 26,5 / 25,9 ± 1,0	— / 73,9 ± 1,0	не > 26,5 / 28,1 ± 1,0	не > 26,5 / 27,7 ± 1,0
от 43,5 до 45,5 включ. / 45,18 ± 0,25	—	от 43,5 до 45,5 включ. / 44,48 ± 0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 55,80 ± 0,25
не < 28,5 / 28,9 ± 1,0	не < 25,0 / 26,1 ± 1,0 (массовая доля сухих веществ)	не < 28,5 / 27,4 ± 1,0	не < 28,5 / 16,5 ± 1,0
не < 8,5 / 8,50 ± 0,15	не < 7,0 / 8,75 ± 0,15	не < 8,5 / 8,50 ± 0,15	не < 8,5 / 7,60 ± 0,15
не < 34,0 / 34,1 ± 1,1	не < 34,0 / 38,7 ± 1,1	не < 34,0 / 27,0 ± 1,1	не < 34,0 / 18,7 ± 1,1
соответствует	соответствует	Не соответствует. Содержание молочного жира не превышает 84% жировой фазы	Не соответствует. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы
СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по органолептике	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

СЛОВО – ЭКСПЕРТАМ



Лариса Шаповалова, начальник отдела контроля качества продукции и услуг по обращениям потребителей СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

– В составе сгущенного молока должны быть указаны компоненты «молоко цельное», «сахар». Вид сахаров (сахароза, фруктоза, глюкоза, лактоза) должен быть указан в разделе «Состав продукта переработки молока» маркировочного текста. Это принципиально важно для страдающих нарушением углеводного обмена, заболеваниями, при которых необходимо контролировать качественный и количественный состав поступающих в организм сахаров. Так, например, снижение или отсутствие активности лактазы – фермента, который расщепляет лактозу (молочный сахар), – приводит к непереносимости лактозы. Соответственно, в зависимости от степени лактазной недостаточности продукты, содержащие лактозу, должны быть подконтрольны: ограничены или исключены из рациона.

Следует заметить, что нельзя покупать сгущенное молоко в поврежденных банках с наличием вмятин и дефектов, с загрязненными надорванными этикетками, даже если цена такой продукции более привлекательна. Деформация банок может приводить к нарушению их герметичности, что, безусловно, повлияет на качество и безопасность содержимого. Внешние признаки нестандартной упаковки и поврежденной этикетки говорят о нарушениях правил складирования, транспортировки, условий хранения.

Сгущенное молоко, изготовленное по ГОСТу, не должно быть слишком жидким, в нем не должны ощущаться кристаллики лактозы, так называемая мучнистость, песчанность, хруст (следствие неправильной технологии охлаждения продукта и вышедшего из-под контроля процесса кристаллизации лактозы).



Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:

– К сожалению, еще ни одна проверка качества молока сгущенного с сахаром, проводимая «Общественным контролем», не обходилась без выявления фальсификата.

Некоторые производители, пренебрегая требованиями ГОСТа, создают продукт, который не может называться «Молоко цельное сгущенное с сахаром». Свой фальсификат они производят, используя сухое молоко либо полностью обезжиренное молоко. Вместо молочного жира добавляют растительный, доводя тем самым жирность продукта до классических 8,5%. Однако полное замещение молочного жира растительным запрещено законом.

«Вычислить» по цене качественную сгущенку в магазине практически невозможно. Экспертиза, проведенная «Общественным контролем», позволяет покупателям выбрать на полке «правильную сгущенку». Однако, если при вскрытии банки вы обнаружили «неоднородную жидкость с остатками жира», можно резонно предположить, что продукт сделан из сухого молока.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«ОТКАТЫ» С ПОКУПАТЕЛЕЙ БЕРУТ КВАШЕНОЙ КАПУСТОЙ?

Половина изготовителей популярного продукта указывает на упаковке один вес, а кладет на 10–20% меньше. В Великий пост навар недобросовестных предпринимателей увеличивается из-за традиционного повышения спроса на продукцию растительного происхождения.

Капуста, морковь, соль – рецепт квашеной капусты настольно прост, что, казалось бы, не оставляет нечестным предпринимателям возможности для обмана потребителя. Однако проверка, проведенная лабораторией «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» (подразделение СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг») по инициативе СПб ООП «Общественный контроль», показала, что некоторые производители беззастенчиво обвешивают покупателей: масса почти половины проверенных образцов квашеной капусты не соответствует указанной на упаковке.

«ПОКУПАЮ И ВЫБРАСЫВАЮ»

Поводом для проведения экспертизы стали многочисленные жалобы потребителей на качество квашеной капусты, поступившие в «Общественный контроль» в последнее время.

«Купила банку квашеной капусты, она сверху вроде нормальная, но с каким-то привкусом, а внизу вся кислая оказалась, в уксусе – видимо, чтобы перебить несвежесть продукта! Я возмущена до глубины души – покупаю и выбрасываю в ведро!» – негодует в своем обращении петербурженка Тамара Каменева. А вот мнение покупателя Ивана Ключкина: «В последнее время качество квашений и солений сильно испортилось. Капуста не квашеная, а какая-то пресная, соленые огурцы – мягкие. Мы с семьей опасаемся, что данная продукция может нанести вред нашему здоровью».

Именно это и случилось с автором другого письма в «Общественный контроль». «Купила перед праздниками баночку капусты. Поела. Мне плохо, мужу плохо. Два дня промаялись!» – жалуется Ильвира Зосина.

СЛОВО – ПРОИЗВОДИТЕЛЮ

– Если выдерживаются все сроки хранения, то капустой отравиться нельзя, – уверен Олег Адрианов, директор по производству одной из крупных компаний-производителей квашений и солений. – Но это в том случае, если речь идет именно о квашеной капусте и в нее не добавлено ничего постороннего. Срок хранения у данного продукта довольно большой – до 8 месяцев в бочках. Расфасованная капуста способна не портиться в течение месяца, хотя мы считаем оптимальным срок хранения 15 суток. Даже если из банки вытекает жидкость – ничего страшного. Некоторые производители используют для фасовки специальные банки с отверстиями, ведь процесс брожения в капусте продолжается постоянно – продукт должен дышать.

ОБМАН ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

Основным нарушением, выявленным в ходе экспертизы образцов квашеной капусты, оказался недобросовестный обман, что на языке Кодекса об административ-

ных нарушениях РФ (ст. 14.7) называется «обманом потребителя».

Так, на упаковках капусты «Захаровской шинкованной кисло-сладкой» (ООО «Торговый дом Захаровские продукты», СПб) и капусты «Квашеная «Захаровская» «От Деда Мороза» (ООО «Торговый дом + продукты», СПб) эксперты не обнаружили обозначения количества упакованного продукта. Уже в лаборатории выяснилось, что, например, «Захаровской кисло-сладкой» вместо положенных 500 г оказалось всего... 378 г. Куда делись еще 120 г, остается только гадать. Быть может, это новый вид налога с покупателя? В натуральном, так сказать, выражении. Или, как теперь говорят, «откат».

Вообще желающих обвесить потребителя среди производителей квашеной капусты оказалось немало. Да и аппетиты у всех разные. 43 г «потеряла» где-то капуста «Семейные секреты» (ИП Мачехин В.Я., Брянская обл.). На 20 г меньше основного продукта оказалось в капусте «Гурме» (ООО «Гурме», Ленинград-

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ КАПУСТЫ КВАШЕНОЙ



Наименование продукта	Капуста квашеная с сахаром «Альянс»	Капуста квашеная «Альянс»	Капуста квашеная (естественного брожения) «Данессия»	Капуста квашеная «Сила традиции»	Капуста квашеная с сахаром «Сила традиции»	Капуста квашеная с сахаром «Гурме»	Капуста квашеная «Приневское»	Капуста квашеная сладкая «Фабрика домашних солений»	Капуста квашеная «Гурме»
Производитель	ООО «ТД «Альянс», г. Санкт-Петербург	ООО «ТД «Альянс», г. Санкт-Петербург	ООО «Ким Лэнд», Московская область, г. Химки	ООО «БалтФрут-Северная Столица», г. Санкт-Петербург	ООО «БалтФрут-Северная Столица», г. Санкт-Петербург	ООО «Гурме», Ленинградская обл.	ЗАО «Племенной завод «Приневское», Ленинградская обл.	ООО «Фабрика домашних солений», Ленинградская обл.	ООО «Гурме», Ленинградская обл.
Нормативный документ	ТУ 9167-002-30606585-2013	ТУ 9167-002-30606585-2013	ТУ 9167-015-96553896-12	ТУ 9167-001-70649898-2014	ТУ 9167-001-70649898-2014	ТУ 9167-002-143580299-2009	ГОСТ Р 53972-2010	ТУ 9167-001-38520788-2012	ТУ 9167-002-143580299-2009
Дата изготовления	23.01.2016	30.01.2016	25.01.2016	29.01.2016	15.01.2016	30.01.2016	26.01.2016	30.01.2016	31.01.2016
Срок годности	Хранить при температуре от +3°C до +8°C. Годен до 06.02.16	Хранить при температуре от +3°C до +8°C не более 7 суток	Хранить при температуре от -1°C до +4°C и относительной влажности не более 75%. Срок годности: 30 суток	Срок годности при температуре от -1°C до +4°C – 45 суток	Срок годности при температуре от -1°C до +4°C – 45 суток	15 суток при температуре от -1°C до +6°C и относительной влажности 85-95%	20 суток при температуре от +2°C до +6°C	Годен при температуре от -1°C до +4°C – 15 суток	3 месяца при температуре от -1°C до +6°C и относительной влажности 85-95%.
Масса, количество образцов	3 x 750 г = 2250 г	3 x 450 г = 1350 г	3 x 750 г = 2250 г	3 x 450 г = 1350 г	3 x 450 г = 1350 г	3 x 900 г = 2700 г	3 x 900 г = 2700 г	3 x 900 г = 2700 г	3 x 450 г = 1350 г
Цена за 1 уп., руб.	95-00	65-00	101-00	40-00	45-00	79-01	65-00	95-99	49-90
Место закупки	ООО «Стайл», Коломяжский пр., д. 13 (универсам «Сезон»)	ООО «Стайл», Коломяжский пр., д. 13 (универсам «Сезон»)	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2	ООО «Стайл», Коломяжский пр., д. 13 (универсам «Сезон»)	ООО «Стайл», Коломяжский пр., д. 13 (универсам «Сезон»)	ООО «О'Кей», Богатырский пр., 13	ООО «Стайл», Коломяжский пр., д. 13 (универсам «Сезон»)	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 13
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Требования к маркировке	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Масса нетто, г	801,10 ± 0,02; 796,80 ± 0,02 (750 – данные маркировки -15 г – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто по ГОСТу)	445,30 ± 0,02; 439,90 ± 0,02 (450 – данные маркировки -13,5 г – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто по ГОСТу)	735,0 ± 0,02; 764,0 ± 0,02 (750 – данные маркировки -15 г – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто по ГОСТу)	463,10 ± 0,02; 468,80 ± 0,02 (450 – данные маркировки -13,5 г – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто по ГОСТу)	482,10 ± 0,02; 440,50 ± 0,02 (450 – данные маркировки -13,5 г – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто по ГОСТу)	956,20 ± 0,02; 998,20 ± 0,02 (900 – данные маркировки -15 г – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто по ГОСТу)	892,3 ± 0,02; 910,2 ± 0,02 (900 – данные маркировки -15 г – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто по ГОСТу)	906,30 ± 0,02; 907,30 ± 0,02 (900 – данные маркировки -15 г – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто по ГОСТу)	500,10 ± 0,02; 511,80 ± 0,02 (450 – данные маркировки -13,5 г – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто по ГОСТу)
Масса основного продукта, г	659,30 ± 0,02; 703,10 ± 0,02	395,30 ± 0,02; 346,60 ± 0,02	496,00 ± 0,02; 590,00 ± 0,02	407,90 ± 0,02 (88,1% от массы нетто); 402,20 ± 0,02 (88,3% от массы нетто) (88-90% от массы нетто – данные маркировки)	429,20 ± 0,02 (88,1% от массы нетто); 396,50 ± 0,02 (90,0% от массы нетто) (88-90% от массы нетто – данные маркировки)	498,50 ± 0,02; 648,30 ± 0,02	801,9 ± 0,02 (89,9% от массы нетто); 803,7 ± 0,02 (88,3% от массы нетто) (88-90% от массы нетто – данные маркировки)	724,40 ± 0,02; 723,70 ± 0,02 (720 – данные маркировки)	348,10 ± 0,02; 358,90 ± 0,02 (370 – данные маркировки)
Нитраты, мг/кг (Не более 500)	390 ± 70	262 ± 47	105 ± 19	125 ± 23	74 ± 16	49 ± 9	110 ± 20	104 ± 19	210 ± 38
Соответствие данным этикетки	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе основного продукта

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

ская обл.). Недовесы в 60 г и 110 г обнаружены в **капусте «Разносол»** и **капусте с сахаром «Разносол» (ООО «РАНТ», СПб)**.

Однако рекорд по обману потребителя поставил образец капусты квашеной сладкой «ФЭГ» (ООО «ФерЭльГам», г. Москва) с недовесом аж в 130 г! Масса основного продукта образца обычной квашеной капусты того же столичного производителя вместо положенных 88% (данные этикетки) составила всего 73%.

Материалы проверки качества образцов квашеной капусты СПб ООП «Общественный контроль» направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер.

ЕСТЬ ЛИ В КАПУСТЕ НИТРАТЫ?

Этот вопрос также был поставлен перед лабораторией «ПЕТЭКС». Согласно Техническому регламенту Таможенного союза, содержание нитратов в килограмме капусты не должно превышать 500 мг. Все образцы уложились в эту норму. Однако, справедливости ради, скажем, что наименьшее содержание нитратов (49 мг) оказалось в образце **капусты с сахаром «Гурме» (ООО «Гурме», Ленинградская обл.)**, а наибольшее (480 мг ± 90) в **капусте квашеной «Семейные секреты» (ИП «Мачехин В.Я., Брянская обл.)**. Это означает, что брянская капуста по содержанию нитратов хоть и укладывается в действующую норму, всё же находится «на грани фола» и признается по результатам экспертизы самым экологически неблагоприятным образцом из числа проверенных.

БЕЗ ЕАС – НИКУДА

Современные требования также обязывают изготовителей наносить на этикетку еще одну марки-

ровку – ЕАС. Этот знак говорит о том, что продукция имеет право на обращение на территории Евразийского экономического союза, членом которого является Россия. Но об этом, к сожалению, знают далеко не все изготовители. Так, на упаковках капусты кисло-сладкой и капусты квашеной производства ООО «Д-Алмирос» (СПб), а также **капусте квашеной «По-деревенски» от ООО «ФерЭльГам» (г. Москва)** такой маркировки не оказалось, что и отметили эксперты.

Отсутствие этого знака соответствия на этикетке должно вызывать у покупателя подозрение: очевидно, на предприятии не внедрена система контроля качества, а сама продукция не подвергается регулярному лабораторному контролю. Между прочим, внедрение системы менеджмента качества на производстве стало обязательным для всех изготовителей пищевых продуктов еще год назад в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза. Однако информацию о наличии такой системы на производстве на этикетках капусты указали только два изготовителя из двенадцати, чья продукция была подвергнута экспертизе.

САХАР ИЛИ САХАРИН?

Некоторые изготовители «квашеной капусты сладкой» вместо сахара используют его более дешевый заменитель – сахарин. Он в 300–500 раз слаще сахара, а стоит всего в 50–60 раз дороже. Выгода производителя заключается еще и в огромной экономии складских помещений, где не надо хранить большое количество сахара, 10 кг которого заменяет всего 100 г сахарина.

– Сахарин может быть показан людям с такими заболеваниями, как сахарный диабет, ожирение и так далее. И только по рекомендации врача.

с корейцами и китайцами. Так, упоминание о закваске капусты содержится в изданиях времен возведения Великой Китайской стены. Правда, китайцы заквашивали капусту в белом вине. – Капуста, которую заквасили с добавлением сахара, имеет высокий гликемический индекс и стимулирует аппетит.

СЛОВО – ЭКСПЕРТАМ



Лариса Шаповалова, начальник отдела контроля качества продукции и услуг по обращениям потребителей СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»:

– Если у вас нет желания тратить время на приготовление квашеной капусты, то, покупая ее в магазине, стоит учитывать несколько моментов. Крайне важен цвет капусты – он должен быть бело-золотистым, не должен быть серым или темным. Обратите внимание и на нарезку: чем крупнее нарезан овощ, тем больше будет в нем сохранено витаминов и микроэлементов.

Для хранения квашеной капусты оптимальной считается температура до нуля градусов. Более низкая температура может привести к утрате вкусовых качеств и витаминов, высокая – к окислению продукта. Если капуста не погружена в свой сок, она приобретет «нетоварный» вид.

Продукт может храниться в бочках со дня выработки не более 8 месяцев при температуре от -1 до +4 градусов, срок годности квашеной капусты, фасованной в пакеты, составляет не более 6 суток при температуре от -1 до +4 градусов, не более 2 суток может храниться продукт при температуре до +10 градусов.



Виктор Закревский, заведующий кафедрой гигиены питания СЗГМУ им. И.И. Мечникова:

– Я называю квашеную капусту в шутку хорошей биологически активной добавкой. В ней много важных для кишечника пищевых волокон, есть полезная микрофлора. В то же время твердые пищевые волокна капусты могут вызвать у людей с гастритами, язвенной болезнью желудка, заболеваниями печени неприятные ощущения в силу того, что они раздражают желудок. Квашеная капуста – продукт брожения, поэтому она может вызывать болезненную реакцию у людей с заболеваниями желудочно-кишечного тракта.



А вот добавлять сахарозаменители при закваске по технологии не положено. Конечно, ничего страшного не произойдет, если здоровый человек будет употреблять сахарин, но я как специалист этого не рекомендую. Лучше отдать предпочтение сахару, – говорит **заведующий кафедрой гигиены питания СЗГМУ им. И.И. Мечникова Виктор Закревский.**

КАПУСТА ПОД УКСУСОМ

Иногда капусту «квасят» по ускоренной технологии, используя уксус. Определить его наличие можно по цвету продукта.

– У квашеной капусты, сделанной по традиционной технологии, не только специфический запах, который дает образующаяся при броже-

нии молочная кислота, но и цвет. Он должен быть золотистым. Если капусту приготовили с использованием уксуса, она будет белая, ведь, по сути, это маринованная, а не сквашивание, – говорит **Олег Адрианов.**

Подводя итог, напомним три главных правила при выборе капусты. Во-первых, внимательно читайте этикетку, обращая внимание не только на состав и срок годности, но и на наличие букв ЕАС. Во-вторых, помните, что рассола в банке не должно быть больше 12% от общей массы продукта. В-третьих, обращайте внимание на цвет – у настоящей квашеной капусты он должен быть соломенно-золотистым.

Ирина ГОЛУБЕНКО

ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ, ЧТО...

– В 100 г квашеной капусты содержится до 20 мг витамина С, укрепляющего иммунную систему и препятствующего преждевременному старению клеток и тканей. Также квашеная капуста богата витаминами А и группы В, К и U. – Спор за право называть квашеную капусту своим национальным блюдом россияне ведут



Капуста кисло-сладкая	Капуста квашеная, 1-й сорт	Капуста квашеная шинкованная «Разносол»	Капуста квашеная шинкованная с сахаром «Разносол»	Капуста квашеная «По-деревенски» «ФЭГ»	Овощи и плоды соленые и моченые: капуста квашеная сладкая «ФЭГ»	Капуста «Захаровская» шинкованная кисло-сладкая	Капуста квашеная «Захаровская» «От Деда Мороза»	Капуста квашеная шинкованная с морковью «Семейные секреты»
ООО «Д-Алмирос», г. Санкт-Петербург	ООО «Д-Алмирос», г. Санкт-Петербург	ООО «РАНТ», г. Санкт-Петербург	ООО «РАНТ», г. Санкт-Петербург	ООО «ФерЭльГам», г. Москва	ООО «ФерЭльГам», г. Москва	ООО «Торговый дом Захаровские продукты», г. Санкт-Петербург	ООО «Торговый дом + продукты», г. Санкт-Петербург	ИП Мачехин В.Я., Брянская обл.
TU 9161-001-0151906246-2012	TU 9167-001-11156372-2013	TU 9167-001-80495760-2014	TU 9167-001-80495760-2014	TU 9167-001-58073570-03	TU 9167-001-58073570-03	СТО 11130852-003-2015	ГОСТ Р 53972-2010	ГОСТ Р 53972-2010
22.01.2016	23.01.2016	25.01.2016	25.12.2015	27.01.2016	20.01.2016	30.01.2016	27.01.2016	25.01.2016
Срок годности продукции со дня изготовления при температуре от 2°C до +6°C составляет 30 суток. Открытую банку хранить в холодильнике.	При температуре от 2°C до +6°C составляет 30 суток. Открытую банку хранить в холодильнике.	При температуре от -1°C до +4°C – 60 дней	При температуре от -1°C до +4°C – 60 дней	При температуре хранения от -1°C до +4°C – 30 суток	При температуре от -1°C до +4°C и относительной влажности воздуха не более 85-95%. Срок годности – 30 суток	Температура от 0°C до +6°C, относительная влажность не более 75%. Годен не более 45 суток со дня выработки	При температуре от -1°C до +4°C и относительной влажности 85-95%	60 суток при температуре от -1°C до +4°C. После вскрытия хранить в холодильнике не более суток
3 x 700 г = 2100	3 x 700 г = 2100	3 x 450 г = 1350 г	3 x 900 г = 2700 г	3 x 500 г = 1500 г	3 x 900 г = 2700 г	3 x 500 г = 1500 г	3 x 700 г = 2100 г	3 x 500 г = 1500 г
70-00	55-00	55-00	89-00	58-97	97-32	69-90	64-60	39-00
ООО «Стайл», Коломяжский пр., д. 13 (универсам «Сезон»)	ООО «Стайл», Коломяжский пр., д. 13 (универсам «Сезон»)	ООО «Стайл», Коломяжский пр., д. 13 (универсам «Сезон»)	ООО «Стайл», Коломяжский пр., д. 13 (универсам «Сезон»)	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2	ООО «Союз», Комендантский пр., д. 12 (универсам «Колбаскин и Огурчиков»)»	ООО «Союз», Комендантский пр., д. 12 (универсам «Колбаскин и Огурчиков»)»	АО «Тандер» «Магнит-Милуоки», Комендантский пр., д. 28, к. 1 (универсам «Магнит»)»
соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: отсутствует единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: отсутствует единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза	соответствует	соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: отсутствует единый знак обращения продукции на рынке государств-членов Таможенного союза	соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: не указано количество упакованного пищевого продукта	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ: не указано количество упакованного пищевого продукта	соответствует
855,00 ± 0,02; 863,50 ± 0,02 (700 – данные маркировки -15 г – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто по ГОСТу)	700,30 ± 0,02; 720,70 ± 0,02 (700 – данные маркировки -15 г – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто по ГОСТу)	370,0 ± 0,02; 446,0 ± 0,02 (450 – данные маркировки -13,5 г – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто по ГОСТу)	841,90 ± 0,02; 846,60 ± 0,02 (900 – данные маркировки -15 г – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто по ГОСТу)	510,90 ± 0,02; 510,50 ± 0,02 (500 – данные маркировки -15 г – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто по ГОСТу)	902,10 ± 0,02 886,30 ± 0,02 (900 – данные маркировки -15 г – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто по ГОСТу)	686,40 ± 0,02; 668,10 ± 0,02	702,00 ± 0,02; 700,70 ± 0,02	456,50 ± 0,02; 468,20 ± 0,02 (500 – данные маркировки -15 г – предел допускаемых отрицательных отклонений содержимого нетто по ГОСТу)
622,50 ± 0,02; 608,90 ± 0,02	531,00 ± 0,02; 588,70 ± 0,02	306,0 ± 0,02; 316,0 ± 0,02 (365 – данные маркировки)	620,80 ± 0,02; 620,80 ± 0,02 (730 – данные маркировки)	382,40 ± 0,02 (74,8% от массы нетто); 372,70 ± 0,02 (73,0% от массы нетто) (не менее 88% – данные маркировки)	620,10 ± 0,02; 632,40 ± 0,02 (750 – данные маркировки)	378,30 ± 0,02; 386,00 ± 0,02 (500 – данные маркировки)	620,10 ± 0,02 (88,3% от массы нетто); 618,90 ± 0,02 (88,3% от массы нетто) (88-90% – данные маркировки)	450,10 ± 0,02; 458,30 ± 0,02 (450 – данные маркировки)
237 ± 43	294 ± 53	115 ± 21	160 ± 29	160 ± 29	390 ± 70	169 ± 30	265 ± 48	480 ± 90
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе основного продукта, массе нетто	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе основного продукта, массе нетто	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе основного продукта, требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе основного продукта	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе основного продукта, требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ требованиям к маркировке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массе нетто

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ПУСТАЯ ЗЕМЛЯ

Экспертиза показала, что семь из десяти образцов торфогрунтов, проверенных в испытательной лаборатории ФГБУ «Россельхозцентр», не соответствуют составу, указанному на упаковке



«Подскажите, кто уже давно занимается выращиванием рассады цветов и овощей: какую почвенную смесь лучше приобрести?» – такими вопросами весной пестрят многочисленные интернет-форумы садоводов. Делясь друг с другом опытом, люди часто ссылаются на результаты экспертизы Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», которая ежегодно выявляет недобросовестных производителей грунтов.

Накануне нынешнего дачного сезона «Общественный контроль» приобрел в магазинах города и передал в испытательную лабораторию филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области десять образцов торфогрунтов с целью проведения независимой экспертизы.

АНГЛИЙСКОЙ КОРОЛЕВЕ И НЕ СНИЛОСЬ

История проверок «Общественного контроля» показывает, что количество производителей, предпочитающих вводить потребителей в заблуждение, многие годы остается неизменным. Так, в 2013 году 70% образцов фасованных грунтов для рассады и цветов не соответствовали информации, заявленной на упаковке. В 2014-м проверку не прошли 60%. В 2015-м эта цифра снизилась до 40%, но данная положительная тенденция на улучшение качества в 2016-м опять дала сбой. На сей раз недостоверной информацией на упаковках торфогрунтов грешат семь из десяти проверенных образцов.

– Несмотря на это, нельзя однозначно утверждать, что в 2016 году произведена продукция более низкого качества, чем в 2015-м, – считает

руководитель филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области Елена Павлова. – Дело в том, что в этом году в основном отбирались пробы грунтов тех предприятий, которые не контролировались в предыдущие годы. По трем изготовителям, проверенным в 2014 и 2015 годах, ситуация изменилась как раз в лучшую сторону.

По закону изготовители торфогрунтов не обязаны сертифицировать свою продукцию. Поэтому дачники часто жалуются, что грунт, раньше не вызывавший у них нареканий, на этот раз оказался «какой-то другой». И вынуждены экспериментировать, покупая продукцию иных торговых марок.

– Торф не подлежит обязательной регистрации, но на практике крупные торговые сети берут товар на реализацию только с документами. И чаще всего этот сертификат – доброволь-

ный. А он предполагает ответственность за качество со стороны не только изготовителя, но и органов, выдавших документ. Эти органы обязаны регулярно проводить инспекционный контроль сертифицированного ими продукта, – говорит **заведующая испытательной лабораторией филиала ФГБУ «Россельхозцентр» Елена Завьялова.** – Кроме того, поступающий товар должен сопровождаться паспортом качества на каждую партию, в котором указываются нормативные значения, соответствующие техническим условиям, и фактические показатели, определенные испытательной лабораторией.

Однако, согласно результатам проведенной экспертизы, в большинстве случаев оказывается, что внутри упаковки хранится в прямом смысле «terra incognita», что в переводе означает «неизвестная земля».

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ САДОВОЙ ЗЕМЛИ



Наименование товара	Morris Green: грунт универсальный для выращивания овощных культур	«Универсаль»: универсальный полностью готовый торфогрунт для всех видов цветов и декоративно-лиственных растений «Скорая помощь»	«Хорошо»: питательный грунт для цветов и комнатных растений	«Агрикола»: Грунт растительный «Плодородие». «Для томатов и перцев»	Грунт «Биозем»	Грунт «Садовая земля»
Изготовитель	Торфопредприятие «Пельгорское-М», Ленинградская обл.	ООО «Торфозавод «Агроторф», Ленинградская обл.	ЗАО «Селигер-Холдинг», г. Тверь	ООО «Васильевский МОХ», Тверская обл.	ООО «Биозем», г. Санкт-Петербург	ООО «Тесовское», Новгородская обл.
Дата изготовления	18.12.2015	15.01.2016	28.08.2015	ноябрь 2015	02.04.2015	декабрь 2013
Масса/количество образцов	2 x 6,5 л	2 x 5 л	2 x 5 л	2 x 6 л	2 x 5,5 л	2 x 10 л
Цена за уп., руб.	49-00	49-00	33-75	33-70	189-00	70-00
Место закупки	ООО «Сделай своими руками Северо-Запад» (магазин «ОБИ»), Пулковское шоссе, д. 21, корп. 1	Супермаркет «Призма», пл. Конституции, д. 7	ООО «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14	ООО «Ашан», пр. Космонавтов, д. 14	Гипермаркет «Призма», Бухарестская ул., д. 32	ИП «Халилов Исмаил Гаджиабдурахман Оглы», магазин «Товары для сада», Ленинский пр., д. 152
Влага, % Норма/результат	не более 65 / 52,0 ± 0,7	не более 60 / 59,9 ± 0,7	не более 60 / 54,0 ± 0,7	не более 65 / 58,5 ± 0,7	не указано / 58,6 ± 0,7	не более 65 / 57,4 ± 0,7
pH (кислотность) Норма/результат	не менее 5,5 / 6,0 ± 0,1	5,0-6,2 / 6,1 ± 0,1	5,5-6,5 / 5,4 ± 0,1	5,0 -7,0 / 6,0 ± 0,1	не менее 5,0 / 6,0 ± 0,1	5,5-6,5 / 6,3 ± 0,1
Минеральный азот (NH ₄ +NO ₃), мг/л Норма/результат	не менее 130 / 201 ± 65	250 / 225 ± 69	100-200 / 130 ± 77	не менее 250 / 130 ± 67	не менее 200 / 97 ± 48	не менее 150 / 70 ± 50
P ₂ O ₅ (фосфор, подвижная форма), мг/л Норма/результат	не менее 130 / 245 ± 54	330 / 266 ± 73	100-200 / 149 ± 80	не менее 350 / 284 ± 70	не менее 250 / 482 ± 85	не менее 100 / 105 ± 53
K ₂ O (калий, подвижная форма), мг/л Норма/результат	не менее 180 / 150 ± 72	400 / 339 ± 97	150-250 / 130 ± 107	не менее 400 / 180 ± 94	не менее 200 / 104 ± 68	не менее 180 / 78 ± 70
Соответствие информации на упаковке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию азота, фосфора, калия	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию азота, калия	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию азота, калия

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

НЕ ДАСТ УРОЖАЯ

– В Англии есть своеобразный знак качества – Королевский ордер. Чтобы его получить, производители должны несколько лет поставлять свою продукцию королевскому двору без единой рекламации. Знак дается не навсегда – только на пять лет. В течение данного срока любой продукт с этим знаком – не важно, чай или грунт для рассады, – по качеству должен быть таким же, как поставляется королевскому двору. В России же пока нет строгого контроля качества продукции, поэтому часто покупка грунта – лотерея, – говорит **Вера Хмелева, биолог, член Королевского общества садоводов.**

ЛИСТЬЯ ЖЕЛТЫЕ? АЗОТА НЕ ХВАТАЕТ!

О том, что в приобретенном грунте микроэлементов меньше, чем указано на упаковке, садовод узнает по состоянию своих растений.



Что, откровенно говоря, бывает слишком поздно, чтобы исправить ситуацию. Иногда всходов и вовсе может не быть.

– От сбалансированности садовой земли на 100% зависит качество рассады. Если грунт, например, очень кислый – то есть показатель pH завышен, – даже качественные семена могут не взойти, – предупреждает **Вера Хмелева.** – И вот представьте себе ситуацию: вы посеяли томаты или перцы и две-три недели ждете всходов, а их нет. Или, например, они появляются очень медленно. В итоге время упущено, растить новую рассаду уже поздно, вы расстроены, а всё дело в недобросовестности изготовителя почвогрунта.

Именно таким рискованным грунтом оказался «Садово-огородный чернозем» производства предприятия «Земля и птица» (Ленинград-

ская обл.). Показатель pH образца был 7,6 вместо предельно допустимого 7,0. Кроме того, кислый грунт практически не содержал подвижных форм азота, а количество подвижного фосфора оказалось в два раза больше, чем требуется (664 мг/л), что приближает этот грунт к торфоперегнойным удобрениям.

В остальных шести образцах, проваливших экспертизу, сотрудники лаборатории выявили недо-ложение азота, калия и фосфора в сравнении с данными, указанными на упаковках. На питательных элементах сэкономили: ООО «Васильевский МОХ» (Тверская обл., грунт «Плодородие», гипермаркет «Ашан»), ООО «Биозем» (г. Санкт-Петербург, грунт «Биозем», гипермаркет «Призма»), ООО «Тесовское» (Новгородская обл., грунт «Садовая земля», магазин «Товары для сада»), ОАО «Мокеиха-Зыбинское» (Ярославская обл., грунт «Биозенко», магазин «Касторама»), ООО «Гера» (Московская обл., грунт «Geolia», магазин «Леруа Мерлен») и ООО «Велторф» (Псковская обл., грунт «Велторф», магазин «ОБИ»).

– Малое количество азота отразится на росте растений, а окраска листьев будет бледно-желтой. При сильном азотном голодании возможно отмирание корневой системы. Если есть недостаток фосфора – лист будет ненормально зеленого, изумрудного или темно-зеленого цвета, а его нижняя сторона может стать багровой. При недостатке калия наблюдается так называемый краевой ожог – край листа становится желтым, а затем буреет, словно его обожгли, и отмирает, – объясняет **Елена Завьялова.** – В этом случае растения требуют срочной подкормки. Проблема в том, что симптомы голодания ярко выражены лишь у взрослых растений, по рассаде довольно трудно определить, какого именно элемента не хватает. И уж тем более невозможно понять, достаточно ли в грунте микроэлементов по его виду.

«НЕ ГРУНТ, А КОТ В МЕШКЕ»

Как показали результаты экспертизы, антирекорд по обману потребителей в очередной раз поставила компания «Земля и птица» со своим «Садово-огородным черноземом». Из года в год эта компания лидирует в фальсификации грунтов, причем, как видим, без всяких последствий со стороны надзирающих органов.

– В 2006 году во время случайной проверки в одном из магазинов в Пушкине был приобретен грунт этого предприятия. И уже тогда на его упаковке отсутствовала информация о химическом составе. В 2014 году грунт «Земля и птица» вновь был забракован нашей лабораторией. В этот раз опять такая же картина. То есть никаких выводов производитель не делает. Его продукция не улучшается по качеству, а маркировка не выдерживает никакой критики, – говорит **Елена Завьялова.**

– Продукция этого предприятия присутствует на рынке более 10 лет, за этот период неоднократно проверялась, причем всегда с отрицательным заключением о ее качестве. Однако изготовитель по-прежнему продолжает обманывать потребителей, – добавляет **Елена Павлова.** «Общественный контроль» уже передал все материалы проверки качества торфогрунтов в Управление Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу для принятия мер.

О результатах надзорных мероприятий потребители обязательно узнают в следующих выпусках «ПК».

НЕ ПРОХОДИТЕ МИМО КОНТРОЛЬНЫХ ВЕСОВ

В ходе экспертизы оказалось, что некоторые изготовители не просто экономят на питательных веществах в грунтах, но и попросту обвешивают покупателей. Проверить указанную массу нетто на упаковке может каждый – достаточно воспользоваться контрольными весами, которые есть в любой торговой точке. В том, что такая проверка не будет лишней, убедились и специалисты лаборатории.

– Согласно ГОСТ 8.579-2002 «Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте», отрицательное отклонение содержания нетто от номинального количества каждой упаковочной единицы не должно превышать 1,5%. Так, при номинальном количестве продукции, равном 5 литрам, такое отклонение не должно составлять более 75 мл, – говорит **Елена Павлова.**

Результаты экспертизы показали, что недосев в четырех образцах выходит далеко за рамки нормы ГОСТа. Так, объем грунта «Geolia» (ООО «Гера») оказался не 5 литров, а 4,5. Грунт «Садовая земля» (ООО «Тесовское») легче на 1 литр (9 вместо 10). Смесь «Велторф» не соответствует маркировке на 1,5 литра – (8,5 вместо 10), а ОАО «Мокеиха-Зыбинское» не доложило в 10-литровую упаковку аж 2 литра своей продукции!

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний, только три образца грунтов полностью соответствовали данным, указанным на упаковке. Это грунт «Универсаль» (ООО «Торфозавод «Агроторф», Ленинградская обл.), грунт «Morris Green» (предприятие «Пельгорское-М», Ленинградская обл.) и грунт «Хорошо» (ЗАО «Селигер-Холдинг», г. Тверь). Продукцию этих производителей можно смело рекомендовать петербургским садоводам.

По мнению специалистов, при выборе грунта важно не только обращать внимание на производителя, но и учитывать ассортимент продукции, им выпускаемый.

– Следует с осторожностью относиться к тем производителям, которые делают только универсальный грунт. А вот если под одной торговой маркой есть грунты для конкретных культур – огурцов, помидоров, перца, цветов, капусты, таким брендам стоит доверять. Значит, изготовитель профессионально занимается грунтами и знает, какой культуре какие минеральные удобрения и в каком количестве требуются, – советует **Вера Хмелева.**

Если же приобретенный грунт всё же вызывает подозрения, садоводам прямая дорога в лабораторию. По словам Елены Завьяловой, обращений с просьбой проанализировать свойства садовой земли поступает немало. Оно и понятно: чтобы вырастить овощи или ягоды, от дачника требуется немало труда, да и семена с удобрениями обходятся «в копеечку». А если услуги лаборатории вам «не по карману», внимательно изучайте результаты экспертиз, проводимых «Общественным контролем». От покупки фальсификата вы точно будете застрахованы!

Ирина ГОЛУБЕНКО



Торфяной биогрунт для огурцов и кабачков «Биозенко»	Полностью готовый обогащенный универсальный биогрунт «Geolia»	Смесь торфяная «Велторф». Грунт универсальный для томатов и перцев	Садово-огородный чернозем
ОАО «Мокеиха-Зыбинское», Ярославская обл.	ООО «Гера», Московская обл.	ООО «Велторф», Псковская обл.	Предприятие «Земля и птица», Ленинградская обл.
05.04.2015	04.12.2015	09.11.2015	не указана
2 x 10 л	2 x 5 л	2 x 10 л	2 x 5 л
49-00	38-00	59-00	60-00
ООО «Касторама Рус» (гипермаркет «Касторама»), Пулковское шоссе, д. 17, корп. 1.	ООО «Леруа Мерлен Восток» (магазин «Леруа Мерлен»), пр. Культуры, д. 47	ООО «Сделай своими руками Северо-Запад» (магазин «ОБИ»), Пулковское шоссе, д. 21, корп. 1	ИП «Халилов Исмаил Гаджиабдурахман Оглы», магазин «Товары для сада», Ленинский пр., д. 152
не более 65 / 68,0 ± 0,7	не указано / 50,6 ± 0,7	не более 65 / 51,2 ± 0,7	не указано / 54,9 ± 0,7
5,5-6,5 / 5,4 ± 0,1	5,5-7,0 / 5,6 ± 0,1	5,5 - 7,0 / 5,6 ± 0,1	не указано / 7,6 ± 0,1
200 / 77 ± 62	не менее 250 / 418 ± 64	не менее 250 / 144 ± 50	не указано / менее 81
200 / менее 65	не менее 200 / 306 ± 89	не менее 250 / 139 ± 53	не указано / 664 ± 142
250 / менее 87	не менее 350 / 138 ± 71	не менее 350 / 81 ± 71	не указано / 312 ± 113
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию влаги, азота, фосфора, калия	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию калия	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию азота, фосфора, калия	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по требованиям к маркировке и показателям качества

При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 1 апреля 2015 года № 79-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

СЕМЕНА

В середине марта для счастливых обладателей дачных участков наступает время глубоких раздумий и поисков ответов на вечные вопросы огородника. Где и какие купить семена? Когда и как их посеять, чтобы получить хорошую рассаду? Какой сорт овощей выбрать? Кто виноват в том, что семена всходят плохо и не все? Ответы на многие волнующие петербургских дачников вопросы дает специализированная компания «Дом семян».



От Крымской ночи до Морской звезды



«СОВЫ» И «ЖАВОРОНКИ» СРЕДИ СЕМЯН

Чтобы получить хороший урожай, огородники должны помнить, что у каждого семечка свой срок прорастания. Если редису, репе, огурцу, кабачку и тыкве требуется 4–5 дней, чтобы дать первые семядольные листики, то лук, морковь, петрушка, сельдерей и укроп предпочитают понежиться в грунте от 15 до 25 суток. Да и в компании одного и того же вида овощи могут быть «жаворонки», то есть те, что всходят быстро, и «совы» – заставляющие огородников понервничать.

Например, дольше всходят дражированные семена, на которые наносится специальная довольно плотная защитная и питательная оболочка из различных удобрений и стимуляторов роста. Их, кстати, перед посадкой ни в коем случае нельзя замачивать, иначе будет смыт защитный слой и после посева такие семена останутся беззащитными перед возбудителями заболеваний и вредителями.

Не забывайте, что овощи бывают теплолюбивыми и холодостойкими. К первым относятся баклажаны, перцы, и им для прорастания требуется круглосуточная температура в 25–30 градусов. Капуста, редис, редька, репа, морковь и лук способны дать всходы и при 20–25 градусах, а салату достаточно 17–18. Томаты – культура капризная: любят, чтобы

днем была температура высокая, а ночью ниже – до 16 градусов.

НЕ СПЕШИТЕ СЕЯТЬ

Поговорка «Поспешишь – людей насмешишь» в полной мере относится и к огородникам. Ведь ранний сев семян на рассаду вовсе не гарантирует хороший урожай. Специалисты «Дома семян» предупреждают: сеять перцы, баклажаны и томаты в январе или феврале не стоит. Вашим всходам просто не хватит солнца и тепла, даже если вы уверены, что надежно закопчили на зиму окна. В морозы воздух в комнате охлаждается от контакта со стеклами и оседает на подоконник. Оказавшись в такой «холодной подушке», семена долго не прорастают, а могут и вовсе не взойти.

Но даже если желанные всходы появились, недостаток света обязательно скажется на будущем урожае, ведь от солнечных лучей зависит закладка цветочных почек. В результате рассада появится рано, а зацветет позже из-за того, что первая цветочная кисть будет потеряна.

Оптимальный срок высевания семян – середина или конец марта. Почву для рассады при этом лучше приобрести

специально, поскольку земля с вашего огорода может быть заражена вредителями или возбудителями болезней. К слову, перцам, например, чистый торф или перегной не подойдет из-за повышенной кислотности и влагоемкости. Лучше выбрать смесь кокосового субстрата и садовой земли в соотношении 1:1.

ТОМАТЫ – ДЛЯ ПОЛЬЗЫ, АСТРЫ – ДЛЯ ДУШИ

Важно помнить, что в наших климатических условиях стоит выбирать те сорта овощей, что предназначены для выращивания в защищенном грунте или в теплицах. Но это не значит, что следует отказываться от экзотики. «Дом семян» предлагает, например, томаты с романтическим названием «Крымская ночь» – красно-коричневого цвета, слегка приплюснутые, с сахарной мякотью. Сорт отличается относительной раннеспелостью и растянутым периодом плодоношения.

А вот «Ирландский ликер» хоть и выглядит необычно, зато на вкус сладок в полном соответствии со своим названием. Если в салате его соединить с сочным и ароматным перцем сорта «Слоновая

кость» – от одного вида этого блюда поднимется настроение.

Есть в ассортименте «Дома семян» и другие сорта овощей, о достоинствах каждого из которых расскажут инструкции на упаковках. Выбирая семена, не забудьте о том, что будет всё лето радовать глаз. Например, астра «Морская звезда» с экзотическим соцветием удивит не только вас, но и ваших близких.

Главное, чтобы наступающий дачный сезон прошел без потерь и огорчений. А поможет вам в этом «Дом семян»!

Мила ДЕМЬЯНОВА

АДРЕСА МАГАЗИНОВ «ДОМ СЕМЯН»:

- Парнас, 1-й Верхний пер., 8
- Садовая ул., 35
- ул. Стахановцев, 18
- Большой пр. В.О., 24
- Комендантский пр., 10, к. 1
- ул. Олеко Дундича, 36, к. 1
- Гатчина, ул. Киргетова, 24
- Тел.: (812) 633-09-30 (розница), (812) 603-23-23 (опт).
- Интернет-магазин: www.seed.ru (опт), www.e-seed.ru (розница).



С ЗАБОТОЙ О РАСТЕНИИ КАК О РЕБЕНКЕ

УНИКАЛЬНЫЙ СОСТАВ ДЛЯ ЗДОРОВОГО РАЗВИТИЯ РАСТЕНИЯ С ПЕРВЫХ МИНУТ РОСТА

СПЕЦИАЛИЗИРОВАННАЯ СЕРИЯ СРЕДСТВ ДЛЯ ВЫРАЩИВАНИЯ И УХОДА ЗА РАССАДОЙ

НЕ ИМЕЕТ АНАЛОГОВ НА РЫНКЕ



Продукция компании ООО «Гарден Ритейл Сервис», www.fasko.ru, +7 (495) 642-642-6.