

КАЧЕСТВО

Нам 20 лет!

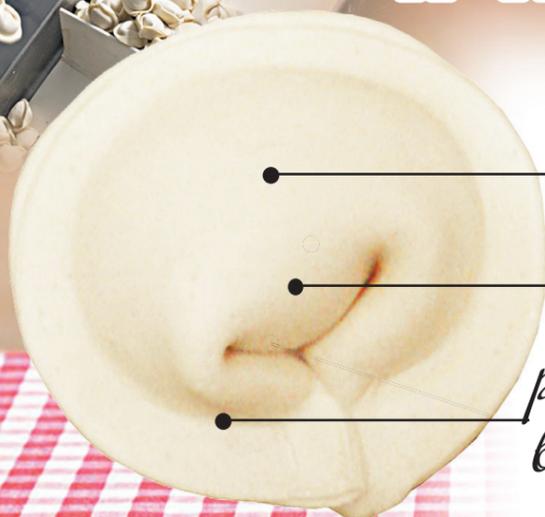
ЕЖЕНЕДЕЛЬНОЕ ОБЗОРИТЕЛЬНОЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА



ПЕЛЬМЕНИ: СКОЛЬКО МЯСА В ЛЮБИМОМ ПРОДУКТЕ И КТО ОБМАНЫВАЕТ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ?

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



коллаген

соя

растительные волокна



СТР. 4–5

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» проверила образцы пельменей десяти торговых марок. Оказалось, что только три образца соответствуют информации на этикетке. Состав остальных семи образцов отличается от заявленного. Так, три изготовителя скрыли от потребителей информацию об использовании соевого белка, крахмала, растительных волокон и коллагенового животного белка.

КАЛЕНДАРЬ

Хочешь изменить мир – начни с себя!

Под таким девизом во многих странах мира 8 ноября отметили Всемирный день качества. Инициатором учреждения этого дня является Европейская организация качества при поддержке Организации Объединенных Наций.



СТР. 2

КОНКУРЕНЦИЯ

«Пит-Продукт» заставил «Великолукский» изменить дизайн упаковки колбасной продукции

Санкт-Петербургское УФАС России признало в действиях ОАО «Великолукский мясокомбинат» нарушение закона «О защите конкуренции». Заявитель по делу – ООО «Пит-Продукт». Нарушителю грозит оборотный штраф от суммы выручки от реализации товара.



СТР. 2



РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР

Опасная птица

В продукции торговой марки «Петелинка» обнаружили антибиотики, сальмонеллы и листерии. Россельхознадзор требует либо приостановить деятельность компании, либо наложить на производителя крупный штраф.

СТР. 2

ИЗ ЗАЛА СУДА

Отправляясь в «Крузиз», будь бдителен!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» в суде защитила потребителя от недобросовестных продавцов мебели.



СТР. 3

СОБЫТИЕ

Газете «Петербургское качество» – 20 лет!

6 ноября 1998 г. газета получила Свидетельство о регистрации СМИ, а 12 ноября, накануне Всемирного дня качества, вышел в свет ее первый номер. О том, как создавалась газета, каким был ее путь, вспоминает главный редактор издания Всеволод Вишневецкий.



СТР. 8



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



www.spbkontrol.ru

**ВСЕ КОНСУЛЬТАЦИИ
БЕСПЛАТНО!**

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

Наш адрес: Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д. 1/28, ст. метро «Балтийская»

— КАЖДЫЙ ПОНЕДЕЛЬНИК с 10.00 до 15.00 бесплатное составление документов для малоимущих граждан. Только по предварительной записи!

— БЕСПЛАТНАЯ судебная защита жильцов, пострадавших от протечек и затливания квартир!

КАЛЕНДАРЬ

ХОЧЕШЬ ИЗМЕНИТЬ МИР – НАЧНИ С СЕБЯ!

Под таким девизом во многих странах мира 8 ноября отметили Всемирный день качества.

Инициатором учреждения этого дня является Европейская организация качества при поддержке Организации Объединенных Наций.

Впервые мировая общественность отметила этот день в 1989 году. А спустя шесть лет Европейская организация качества объявила неделю, в которую попадает этот второй ноябрьский четверг, Европейской неделей качества.

Цель Всемирного дня качества – в повышении значения высокого качества продукции и услуг, а также в активизации той деятельности, которая направлена на привлечение внимания к проблеме качества. Ведь речь идет не только о безопасности товаров для человека и окружающей среды, но и о степени удовлетворенности запросов и ожиданий потребителей.

Проблема качества – одна из самых приоритетных проблем в экономике ведущих стран мира. В современных условиях качество является ключом



к успеху в деятельности любого предприятия, любой отрасли и, конечно же, каждой страны. Понятие качества тесно связано с тем, что мы называем благами современной цивилизации, качеством жизни: а это и сохранение окружающей среды, и физическое здоровье, и психологический комфорт человека.

К сожалению, в России сегодня проблема качества товаров и услуг в экономической политике государства стоит далеко не на первом месте. Главное сегодня – это доступность товаров и услуг для насе-

ления по максимально низкой цене. Именно этим объясняется сворачивание государственного контроля и надзора, многократное сокращение количества плановых и внеплановых проверок промышленных предприятий и организаций в сфере услуг, отсутствие адекватной ответственности для бизнеса за несоблюдение обязательных требований ГОСТов и Технических регламентов. Как следствие – рост количества нарушений во всех отраслях: от небольшого магазина с обвесом и перемаркированными продуктами до космической отрасли с потерей спутников и ракет. Причина везде одна: снижение требований к качеству выпускаемой продукции и оказываемых услуг, а также ослабление системы контроля и надзора на всех уровнях. Отсюда и коррупция, и стремительное расхождение общества по уровню доходов, и падение качества жизни населения.

Однако девиз Всемирного дня качества правильный: если мы не начнем меняться сами, окружающий нас мир вряд ли изменится, как нам бы хотелось.

Кирилл ОРЛОВ

КОНКУРЕНЦИЯ

«Пит-Продукт» заставил «Великолукский» изменить дизайн упаковки

Санкт-Петербургское УФАС России признало в действиях ОАО «Великолукский мяскокомбинат» нарушение закона «О защите конкуренции». Заявитель по делу – ООО «Пит-Продукт».

Как сообщает сайт ведомства, из материалов дела следует, что с 2007 года мясоперерабатывающая компания «Пит-Продукт» для реализации своей продукции активно использует в оформлении упаковки колбасных изделий красно-зеленое цветовое сочетание.

В свою очередь, ОАО «Великолукский мяскокомбинат» изначально распространяло свою продукцию через собственные фирменные магазины и оформляло ее в упаковки бордового цвета. В данном цветовом решении продукция компании приобрела широкую известность среди потребителей.

Затем при выходе в торговые сети ОАО «Великолукский мяскокомбинат», по мнению своего конкурента ООО «Пит-Продукт», намеренно отказалось от первоначального дизайна в пользу



упаковки зеленого цвета с ярко-красным логотипом, которая имитирует цветовое решение дизайна упаковки ООО «Пит-Продукт». В частности, это было сделано для упаковок сосисок «Сливочные», «Молочные», «Баварские с сыром» и «Венские».

В качестве возражений представители ОАО «Великолукский мяскокомбинат» пояснили, что использование красного цвета обусловлено цветом мяса, поскольку мясо животных и соответствующая мясная продукция ассоциируются с красным цветом. Использование зеленого цвета, как считает ответчик, обусловлено изображением животных на фоне зеленой травы.

По итогам рассмотрения дела комиссия антимонопольного органа решила, что использование всех элементов в совокупности (красно-белый логотип, расположенный по центру, доминирующий зеленый фон, формат упаковки-контейнера, наличие дугообразной прозрачной полоски между верхней и нижней линиями зеленой комбинации) обеспечивает сходство до степени смешения упаковок продукции двух конкурентов, что является нарушением ст. 14.6 закона «О защите конкуренции».

Предписание решено не выдавать, так как в ходе рассмотрения дела ОАО «Великолукский мяскокомбинат» изменило упаковку. Однако наказания компании избежать не удастся: в соответствии с ч. 2 ст. 14.33 КоАП РФ нарушителю грозит оборотный штраф от суммы выручки от реализации товара, на рынке которого совершено правонарушение.

www.spb.fas.gov.ru

РОСКОНТРОЛЬ

Опасная птица

В продукции торговой марки «Петелинка» обнаружили антибиотики, сальмонеллы и листерии. Россельхознадзор требует либо приостановить деятельность компании, либо наложить на производителя крупный штраф.

Основанием для судебного разбирательства, которое московское управление Россельхознадзора инициировало в сентябре этого года, стало повторное обнаружение в продукции ЗАО «Петелинская птицефабрика» (Московская обл.) сальмонеллы и листерий (образцы были закуплены в одном из магазинов в Москве). Сальмонеллы найдены и в образцах, закупленных в других магазинах, поэтому этот случай нельзя считать единичным. В Москве, Московской, Тульской областях тоже была выявлена продукция с листериями и антибиотиками.

Исследования «Росконтроля», проведенные в разные годы, также выявляли многочисленные нарушения в разнообразной продукции под маркой «Петелинка». Так, в филе цыпленка-бройлера «Петелинка» были обнаружены сальмонеллы и листерии, превышены значения общей обсемененности мезофильной микро-

флорой (КМАФАНМ); кроме того, мясо было инъецировано неизвестными пищевыми добавками. В сердце цыпленка-бройлера того же производителя ранее были обнаружены сальмонеллы, а бедро цыпленка-бройлера не соответствовало требованиям безопасности по показателю КМАФАНМ.

Листерии и сальмонеллы могут вызывать тяжелые инфекционные заболевания: листериоз и сальмонеллез. Листериоз может протекать по-разному – например, иметь характер ангины или поражения нервной системы. Сальмонеллез чаще всего протекает в виде острой кишечной инфекции, но может быть и генерализованным. В тяжелых случаях воз-



можен летальный исход. Тщательная температурная обработка полуфабрикатов из птицы позволяет избежать заболевания. Однако опасность заражения продукции птицеперерабатывающей промышленности этими бактериями заключается еще и в том, что уже на кухне у потребителя эти микробы могут вторично загрязнять все, с чем соприкасалась сырая курица, – руки, разделочные доски, ножи, – и, соответственно, готовую пищу и продукты, которые не проходят тепловую обработку. Напомним, что в мае 2018 года «Петелинская птицефабрика» уже была оштрафована на 300 000 рублей. Сейчас Россельхознадзор обратился в суд с тем, чтобы фабрике было назначено наказание в виде приостановления деятельности либо штрафа в размере до 1 млн рублей.

www.roscontrol.com

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,
 - приобретали 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!

Справки по тел. 8-911-121-00-66

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор –
Всеволод Вишневецкий

Корреспонденты – Ирина Ляхова,
Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Фотограф – Алексей Актенев
Отдел рекламы: Людмила Бояринцева,
Валентина Орлова
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 комму-
никаций 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
E-mail: okk@petkach.spb.ru
WWW.PETKACH.SPB.RU

Отдел распространения:
Тел./факс (812) 324-25-88

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 по графику 06.11.2018 г. в 18.00, фактически 06.11.2018 г. в 18.00

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

Номер заказа ТД-7919/10

Тираж номера 50 000 экз.

12+

ИЗ ЗАЛА СУДА

Покупка мебели – дело хлопотное, особенно если мебелью необходимо оборудовать всю квартиру. Но больше всего хлопот и проблем появляется тогда, когда выбранный вами наспех подрядчик оказывается недобросовестным: то сроки поставки срывает, то привозит мебель, не укомплектованную деталями и фурнитурой, а то и просто, взяв предоплату, отказывается выполнять ваш заказ.

В Санкт-Петербургскую общественную организацию потребителей «Общественный контроль» поступает немало обращений от потребителей, пострадавших от недобросовестных мебельных салонов. Однако дело, о котором мы решили рассказать, особое: покупателю навязали заключение договора на изготовление мебели... с несуществующей в природе организацией. Как вы догадываетесь, восстановить справедливость в такой ситуации почти нереально. Однако юристы «Общественного контроля» сделали невозможное возможным: 18 октября в Волосовском районном суде Ленинградской области потребителю удалось заключить мировое соглашение с поставщиком мебели и добиться компенсации причиненного ущерба.

ЗАМАНЧИВОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ

Всё началось с того, что петербуржец Антон в феврале 2016 года решил обставить мебелью свою новую небольшую квартиру и заказал в одном из отделов мебельного центра «Круиз», расположенного по адресу: Санкт-Петербург, Комендантский проспект, д. 4, корп. 2, лит. А, встроенный кухонный гарнитур с техникой, шкаф-купе и мебель для прихожей. Сумма договора составила более 300 000 рублей.

Внимание Антона привлекли хорошо сделанные образцы кухонных гарнитуров и расторопный менеджер. Да и сайт мебельного центра «Круиз», казалось бы, внушал доверие: «Мебельный центр «Круиз» – это широкий выбор мебели от ведущих отечественных и иностранных производителей, – говорится на

ОТПРАВЛЯЯСЬ В «КРУИЗ», БУДЬ БДИТЕЛЕН!

«Общественный контроль» защитил потребителя от недобросовестных продавцов мебели

сайте. – На четырех этажах нашего мебельного центра Вы сможете подобрать себе мягкую и корпусную мебель, заказать кухню или приобрести все необходимые для ремонта товары. Мы находимся в Приморском районе С.-Петербурга, в пяти минутах ходьбы от станции метро Комендантский проспект». Только вот о компании ООО «ТрейдСПБ», работавшей на территории мебельного центра, с которой Антон под впечатлением прочтенного и увиденного заключил договор на крупную сумму, на сайте «Круиза» ничего не было сказано. Однако Антон торопился, не придавал этому значения и подмахнул договор без какой-либо дополнительной проверки выбранного подрядчика. Это и была его роковая ошибка, за которую он до сих пор расплачивается мытарствами в поисках справедливости.

ХОЖДЕНИЯ ПО МУКАМ

Получив с клиента аванс в размере половины стоимости договора, менеджер заверил, что доставка и установка всей мебели и оборудования займет не более 35 дней. Обрадованный Антон начал готовить квартиру к обновлению.

Но радость ожидания очень скоро превратилась в кошмар: подрядчик стал затягивать сроки поставки мебели, привозить ее частями, откладывая сборку и монтаж оборудования. Отговорки были обычными: то машина сломалась, то сборщик заболел. В результате Антон почти полтора года жил «на перекладных»: по квартире были расставлены коробки с техникой, везде пыль, кухня не функционировала.

Потеряв всякое терпение, в июле 2018 года Антон обратился за помощью в СПб ООП «Общественный контроль». Юристы организации, изучив вопрос, выяснили, что ООО «ТрейдСПБ», которой уже были пере-



даны почти 250 000 рублей, юридически не существует, а печать на договорах – липовая. «Общественному контролю» предстояло решить непростую задачу: установить лицо, к которому можно было бы предъявить претензии в судебном порядке. Для этого юрист организации под видом покупателя прибыл в мебельный центр и, проявив смекалку и хитрость, достойную самого Шерлока Холмса, смог получить информацию о личности менеджера, подписавшего фальшивые договоры. Только таким способом удалось установить личность ответчика и предъявить ему официальные претензии.

Но даже это не смутило горе-бизнесменов – они по-прежнему продолжили «кормить» Антона обещаниями. Не получив вразумительного ответа на отправленную претензию, потребитель с помощью «Общественного контроля» обратился в суд.

Путь судебной защиты также оказался нелегким. Суды несколько раз под абсолютно

надуманными предложениями отказывали в принятии искового заявления, не желая разбирать непростое дело. Только после неоднократных обжалований дело все-таки было принято к рассмотрению Василеостровским районным судом.

В судебных заседаниях ответчик полностью отрицал свою вину, при этом абсолютно не стеснялся того, что действовал под прикрытием вымышленной фирмы. Как он заявил на судебном заседании, это было сделано «для солидности».

В результате судья решила, что, поскольку ООО «ТрейдСПБ» не существует, рассматривать дело должен Волосовский районный суд Ленинградской области – по месту жительства ответчика. После нескольких судебных заседаний в г. Волосово предприниматели поняли, что Антон и «Общественный контроль» не откажутся от своих требований, и предложили истцу пойти на мировое соглашение, в соответствии с которым ему будет компенсирован ущерб, в том числе моральный, на общую сумму в размере 150 000 рублей, которая пойдет на устранение различных недоделок, а также приобретение отдельных комплектующих. При этом ранее поставленная потребителю мебель и оборудование остается у него.

Мораль сей «басни» такова: суд по этому делу длился более года, а в общей сложности потребитель добивался справедливости более 2,5 лет. Однако этот срок можно было существенно сократить, если бы Антон обратился в «Общественный контроль» сразу, когда понял, что связался с недобросовестными продавцами мебели. Берегите свои нервы, время и деньги – обращайтесь в «Общественный контроль»!

Артем ЕЛДОВ,
юрист СПб ООП
«Общественный контроль»



Вкусно, как дома!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Быстро, сытно и вкусно – такова народная формула классических пельменей. Многие любят готовить пельмени сами, однако большинство все-таки предпочитают экономить время и силы и покупают готовые пельмени промышленного производства. При этом в магазине разброс цен на пельмени просто огромен: от 100 руб. до 700 руб. за килограмм! Чем же отличаются дешевые пельмени от дорогих, стоит ли переплачивать за бренд, сколько должны стоить качественные пельмени и кто из изготовителей обманывает потребителей, – в этом в очередной раз решила разобраться Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» с помощью пищевой лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург».

КАКИЕ ПЕЛЬМЕНИ МОЖНО ПОКУПАТЬ?



сковская обл.) были обнаружены коллагеновый животный белок и крахмалосодержащая добавка. Массовая доля начинки в изделиях, к слову, тоже была невелика: 48,7% и 44,1% соответственно.

Если посмотреть на стоимость данных пельменей, то получится, что при схожих нарушениях и примерно одинаковом количестве начинки образцы, изготовленные по ТУ, все же стоили значительно дешевле пельменей с маркировкой «ГОСТ». Пельмени «Белорусские» – 176 руб. за 900 г, а «Лепим радости» – 149 руб. за 900 г.

– Коллагеновый белок – это шкура животного, из которой, измельчая, получают эластичную субстанцию. Этот белок очень низкого качества, плохо усваивается и не несет такой питательной ценности для организма человека, как мясной, – поясняет заведующий кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования холодов Университета ИТМО Александр Ишевский. – Применяют его по двум причинам: он дешевый и хорошо удерживает влагу в продукте. Те же функции выполняют соевый белок, клетчатка и крахмалосодержащие добавки. Используя их, производитель повышает выход начинки пельменей за счет добавления в фарш воды.



ПЕЛЬМЕНИ ПО ГОСТУ ПРОВЕРКУ НЕ ПРОШЛИ

Для исследования в магазинах города были приобретены пельмени десяти торговых марок разных изготовителей «эконом-сегмента» – до 300 руб. за килограмм. Перед лабораторией была поставлена задача: проверить замороженные полуфабрикаты на соответствие состава фарша заявленному на упаковке, массовую долю начинки, а также достоверность указанных значений по белку и жиру.

В лабораторию были доставлены девять образцов, изготовленных по техническим условиям, и только один с маркировкой «ГОСТ

33394-2015». Этот государственный стандарт «Пельмени замороженные. Технические условия» вступил в силу 1 января 2016 года, однако, судя по результатам мониторинга, изготовители, желающие выпускать пельмени по этому документу, крайне мало – всего один на десяток!

Этот отважный производитель – ООО «Фабрика Уральские пельмени» (г. Челябинск) – безусловно, достоин похвалы за желание предложить своим покупателям качественный товар – пельмени «Сибирские» категории «В» «Фермерские». Но, замахнув-

шись на эту благородную цель, компания, похоже, не рассчитала свои силы: сэкономила на начинке, которой оказалось 46,9% вместо 50% (требование ГОСТа), и добавила в фарш в качестве заменителя мяса растительные волокна (клетчатку), о чем не сообщила в составе на упаковке. В то же время надо отметить, что белка в продукте было даже больше, чем заявлено на этикетке, – 10,36% вместо 8,5%. Но даже этот «плюс» не смог повлиять на вывод лаборатории: образец не соответствует ГОСТу. Отметим, что цена этих пельменей оказалась самой высокой среди всех участвовавших в экспертизе об-

разцов – 229 руб. за 700 г. Надо признать, что в данном случае цена не соответствует качеству, которое явно не на высоте.

МЕНЬШЕ МЯСА, БОЛЬШЕ ЗАМЕНИТЕЛЕЙ

Еще два образца, изготовленные по техническим условиям, в составе содержали ингредиенты, не заявленные на упаковке. Так, в пельменях «Белорусские» от ООО «Белый край» (г. Белгород) был обнаружен соевый белок, а массовая доля жира оказалась в три раза меньше значения, указанного в маркировке. В пельменях «Лепим радости» (ООО «Щелковский МПК», Мо-

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ПЕЛЬМЕНЕЙ



Наименование продукции	Полуфабрикат мясной в тесте категории «А», замороженный. Пельмени «Фирменные», торговый знак «Кулинарные решения»	Полуфабрикаты мясные формованные в тесте категории «В», замороженные. Пельмени из говядины и свинины, торговый знак «О'Кей»	Полуфабрикаты в тесте замороженные с мясной начинкой категории «Б». Пельмени «Бульмени» с говядиной и свининой	Полуфабрикат мясосодержащий в тесте категории «В», замороженный. Пельмени «Из отборной говядины и свинины», торговый знак «Ложкаревь»	Полуфабрикаты в тесте с мясосодержащей начинкой категории «Г», замороженные. Пельмени «Русские классические»	Полуфабрикат в тесте с мясосодержащей начинкой категории «Г», замороженный. Пельмени «Элика» с говядиной	Полуфабрикаты мясосодержащие в тесте формованные замороженные категории «Д». Пельмени «Классические», торговый знак «То, что надо!»
Изготовитель	АО «Кировский мясокомбинат», г. Киров	ООО «Си Джей Равиолло Рус», г. Санкт-Петербург	ООО «Мясная галерея», г. Владимир	ООО «Шельф-2000», Московская обл.	ООО «Петрохолд – пищевые технологии», г. Санкт-Петербург	ООО «ПЗП «Элика», Московская обл.	ООО «Талосто-Продукты», г. Санкт-Петербург
Цена за упаковку, руб.	219-00	189-99	92-82	129-00	129-99	189-00	53-32
Количество образцов	2 x 900 г = 1800 г	2 x 1000 г = 2000 г	3 x 430 г = 1260 г	2 x 1000 г = 2000 г	2 x 1000 г = 2000 г	2 x 1000 г = 2000 г	3 x 500 г = 1500 г
Дата изготовления	14.05.2018	01.10.2018	22.09.2018	24.08.2018	27.08.2018	08.09.2018	18.06.2018
Срок годности	6 месяцев	180 суток	3 месяца	6 месяцев	до 22.02.2019	6 месяцев	6 месяцев
Место приобретения	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «ТК «Прогресс» (магазин «Семишагофф»), пр. Стачек, д. 105, корп. 1, лит. В, пом. 2-Н	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
Нормативный документ	ТУ 10.13.14-050-00421836-2016	ТУ 10.13.14-001-44326056-2017	ТУ 9214-007-14709771-08	ТУ 10.13.14-001-51303191-2017	ТУ 10.13.14-014-52159856-2010	ТУ 10.13.14-001-51303191-2017	ТУ 10.13.14-006-44361383-98
Массовая доля белка в 100 г продукта (норма по этикетке / фактически), г	8,5 / 9,39±1,41	12,0 / 9,84±1,48	14,5 / 9,03±1,35	8 / 8,00±1,20	11 / 10,65±1,60	7,5 / 9,84±1,48	10 / 10,06±1,51
Массовая доля жира в 100 г продукта (норма по этикетке / фактически), г	13 / 13,0±2,0	8,5 / 13,1 ±2,0	9,5 / 7,3±1,1	12 / 6,6+1,0	4 / 4,1 ±0,6	21,0 / 8,6±1,3	2 / 2,5±0,4
Массовая доля начинки (норма / фактически), %	не нормируется / 53,2	не нормируется / 59,6	не нормируется / 55,2	не нормируется / 44,4	не нормируется / 39,0	не нормируется / 37,5	не нормируется / 35,6
Гистологическая идентификация состава фарша	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе	В представленном образце не обнаружены компоненты, не заявленные в составе
Заявленный состав фарша	говядина, свинина	говядина, свинина, продукт яичный (яичный меланж)	говядина, свинина, мясо птицы механической обвалки куриное, соевый белок	говядина, свинина, мясо куриное, белок растительный	говядина, мясо куриное механической обвалки, соевый белок	говядина, мясо птицы механической обвалки, мука соевая	говядина, мясо птицы механической обвалки куриное, соевый белок
Соответствие фактических показателей информации на этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ данным этикетки	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по пищевой ценности, указанной на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по пищевой ценности, указанной на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле жира, указанной на этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ данным этикетки	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле жира, указанной на этикетке	СООТВЕТСТВУЕТ данным этикетки

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

СМОТРИ НА КАТЕГОРИЮ!

Результаты экспертизы показали, чтопельмени, изготовленные по техническим условиям, по качеству даже превосходят те, что сделаны по ГОСТу. Всё зависит от категориипельменей и аудитории покупателей, на которую нацелен производитель.

ГОСТ 33394-2015 предусматривает всего две категории – «Б» и «В». Они различаются по массовой доле мышечной ткани в рецептуре начинки. Впельменях категории «Б» ее должно быть от 60% до 80%, а в категории «В» – от 40% до 60%. Однако многие производители стремятся делатьпельмени «эконом-класса». В этом случае они разрабатывают свои технические условия, ориентируясь на другой ГОСТ 32951-2014 «Полуфабрикаты мясные и мясосодержащие. Общие технические условия». В этом документе уже не две, а пять категорий полуфабрикатов в зависимости от массовой доли мышечной ткани в начинке:



помимо «Б» и «В», есть категория «А» – с содержанием мяса от 80% до 100%, «Г» – от 20% до 40% и «Д» – менее 20%.

– Пельмени категории «А» – большая редкость, поскольку начинка с такой массовой долей мышечной ткани будет настолько плотной, что ее станет трудно жевать, – поясняет **Александр Ишевский**. – Пельмени категории «Б» тоже встречаются не часто, стоимость их составляет от 600 руб. за килограмм, а самыми распространенными являются полуфабрикаты категорий «В» и «Г».

НЕДОСТОВЕРНАЯ МАРКИРОВКА

Пищевая ценность семи образцов по факту отличалась от заявленной, заявленных изготовителями на упаковке. При этом, если фактические значения жира и белка отличаются, но почти совпадают с данными маркировки, можно считать, что на упаковке приведены средние значения. Однако, когда данные расходятся в два, а то и в три раза, это говорит о том, что на предприятие поступает сырье нестабильного качества, а должный контроль за ним, как, впрочем, и за готовой продукцией, отсутствует.

Так, в образце «Бульмени» категории «Б» (ООО «Мясная галерея», г. Владимир) белка оказалось 9,03% вместо 14,5%, а жира – 7,3% вместо 9,5%. Хотя начинки в полуфабрикате, стоимость которого составила 92,8 руб. за 430 г, было немало – 55,2%.

Производительпельменей под торговой маркой «О'Кей» категории «В» (ООО «Си Джей Равиолло Рус», Санкт-Петербург) оказался самым щедрым на начинку – 59,6%. Однако значения по массовой доле белка (12%) и жира (8,5%), указанные на этикетке, также расходились с фактическими: 9,84% и 13,1% соответственно. Стоимость этихпельменей составила 189,99 руб./кг.



Полуфабрикаты мясные, в тесте категории «В», замороженные. Пельмени «Белорусские»	Мясной полуфабрикат в тесте замороженный. Пельмени «Сибирские» из свинины и говядины категории «В» «Фермерские», торговый знак «Фабрика Уральские пельмени»	Полуфабрикаты мясосодержащие в тесте замороженные категории «В». Пельмени с говядиной, торговый знак «Лепим радость»
ООО «Белый край», г. Белгород	ООО «Фабрика Уральские пельмени», г. Челябинск	ООО «Щелковский МПК», Московская обл.
176-00	229-00	149-00
2 x 900 г = 1800 г	3 x 700 г = 2100 г	2 x 900 г = 1800 г
17.07.2018	27.06.2018	14.09.2018
6 месяцев	до 27.12.2018	180 суток
ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1	ООО «Приморское» (магазин «Сезон»), пр. Маршала Жукова, д. 30	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, д. 31, корп. 1
СТО 99969386-001-2012	ГОСТ 33394-2015	ТУ 9214-001-61548321-15
8 / 8,62±1,29	не менее 8,5 / 10,36±1,55	8 / 9,40±1,41
16 / 5,4±0,8	не более 14,0 / 10,0±1,5	10 / 6,4±1,0
не нормируется / 48,7	не менее 50,0 / 46,9	не нормируется / 44,1
Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствует растительный (соевый) белок	Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствуют растительные волокна (клетчатка)	Состав фарша образца НЕ СООТВЕТСТВУЕТ заявленному: присутствуют коллагеновый животный белок и крахмалосодержащая добавка.
говядина, мясо куриное механической обвалки	свинина, говядина	говядина, мясо птицы механической обвалки
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле жира, указанной на этикетке, обнаружен соевый белок, не заявленный на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по массовой доле начинки, обнаружены растительные волокна (клетчатка), не заявленные на этикетке	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по пищевой ценности, указанной на этикетке, обнаружен коллагеновый животный белок и крахмалосодержащая добавка, не заявленные на этикетке

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ» ПРЕДУПРЕЖДАЕТ...

Пельмени – не самый диетический продукт на полке магазина, его надо дозированно употреблять людям, имеющим избыточную массу тела. Впельмени добавляют специи, при заболеваниях желудочно-кишечного тракта их стоит ограничить или исключить из рациона, особенно в фазу обострения.

При покупкепельменей необходимо внимательно прочитать состав продукта. Все ингредиенты на упаковке указываются в порядке убывания. По содержанию мышечной ткани в рецептурепельмени делятся на пять категорий. В начинке продукта категории «А» должно содержаться мышечной ткани более 80%, «Б» – от 60% до 80%, «В» – от 40% до 60%, «Г» от 20% до 40%, «Д» – 20% и менее.

В составе должны быть указаны все специи, входящие в состав продукта: соль, перец, чеснок, лук и прочие. Также следует обратить внимание на цвет теста – оно должно быть белым, а не серым или желтоватым (это может говорить о том, что продукт неправильно хранился или в составе теста присутствуют различные искусственные добавки). Лучше выбратьпельмени, в которых в состав теста входят только мука, вода и яйца.

Сами изделия должны быть неслипшимися, недеформированными, с хорошо заделанными краями. Не допускается для производствапельменей использование пищевых добавок E249, E250, E251, E252 (консерванты и фиксаторы окраски).

Не следует покупатьпельмени, если фарш выступает из тестовой оболочки, а поверхность изделия влажная. Еслипельмени слипшиеся, то это может говорить о том, что были нарушены условия хранения –пельмени замораживались и размораживались неоднократно. Такиепельмени могут быть небезопасны при употреблении.



Еще большие расхождения между заявленной и фактической пищевой ценностью были установлены в образцах «Элика», «Ложкарев» и «Белорусские».

Так, впельменях «Элика» (категория «Г») от ООО «ПЗП «Элика», Московская обл., по цене 189 руб./кг массовая доля жира составила 8,6% вместо 21%, причем массовая доля начинки в образце оказалась на уровне 37,5%. В образце «Ложкарев» категории «В» (ООО «Шельф-2000», Московская обл.) по цене 129 руб./кг с массовой долей начинки 44,4% содержание жира было занижено почти в два раза: 6,6% вместо 12%. А самыми несочными оказалисьпельмени «Белорусские» (ООО «Белый край», г. Белгород): массовая доля жира в них составила 5,4% вместо 16%, указанных в маркировке.

ДЕШЕВО И СЕРДИТО

Петербургские производители ООО «Петрохолд – пищевые технологии» (пельмени «Русские классические» категории «Г») и ООО «Талосто-Продукты» (пельмени классические «То, что надо!» категории «Д») оказались скупы на начинку, однако честно указали состав на упаковке, включающий мясо механической обвалки и соевый белок. В первом образце массовая доля начинки составила 39%, во втором – 35,6%. Однако содержание белка и жира полностью соответствовало значениям, указанным на упаковке. При этом цена продуктов также оказалась справедливой:пельмени «Русские классические» стоили 129,99 руб./кг, а «То, что надо!» – 53,32 руб. за 500 г. Эти два образца были при-

знаны соответствующими требованиями этикетки.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Анализируя результаты экспертизы, ее лидером следует признатьпельмени категории «А» «Фирменные» торговой марки «Кулинарные решения» (АО «Кировский мясокомбинат», Кировская обл.), изготовленные по техническим условиям. Массовая доля начинки в них составляла 53,2%, количество белка и жира полностью соответствовало значениям, указанным на этикетке. В составе не было выявлено компонентов, не заявленных на упаковке. Стоимость этихпельменей составляла всего 219 руб. за 900 г, что значительно дешевле образца с маркировкой «ГОСТ».

КАК ПРАВИЛЬНО ВЫБРАТЬ ПЕЛЬМЕНИ

Начальник пищевой лаборатории ФБУ Тест-С.-Петербург Екатерина Поликтова отмечает, что при выборепельменей стоит внимательно читать этикетку, обращать внимание на их категорию, а также на указание, мясной это полуфабрикат или мясосодержащий. В первом случае предполагается, что в продукте содержится преимущественно мясо, во втором – тесто.

– Пельмени делаются из фарша, поэтому фальсифицировать их очень просто, а определить, качественный перед вами продукт или нет, – сложно. Это можно сделать, только его попробовав, – рассказывает **главный**



диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ, доктор медицинских наук, академик РАЕН Владимир Доценко. – Обращайте внимание на состав: чем меньше в нем посторонних добавок, специй, тем лучше.

– На первое место в маркировкепельменей стоит вид мяса, из которого они изготовлены: говядина, свинина или птица, – добавляет **Александр Ишевский**. – Зачастую в составе можно встретить низкокачественные обвалки. Это низкоккачественное мясное сырье, которое снимается с костей после первичной разделки туши, пускается под пресс, где превращается в суспензию, добавляемую затем в различные мясные полуфабрикаты для удешевления их себестоимости. Качествопельменей также зависит от теста. Оно должно быть изготовлено из муки высшего сорта с высоким содержанием клейковины – тогда оно будет достаточно прочным, а при варке изделия не станут разваливаться.

При выборе замороженных полуфабрикатов в магазине обращайте внимание на их внешний вид. Еслипельмени в процессе неправильных условий хранения были разморожены и заморожены повторно, то они склеятся в один большой комок, потеряв при этом не только внешний вид, но и вкусовые качества. Поэтому перед их покупкой потрясите пачку. Если вы слышите, чтопельмени бьются друг о друга, значит режим их хранения не нарушен. Если же этого звука нет, значит, скорее всего, они склеены внутри упаковки и после варки вы получите комок теста с вкраплениями мяса.

Елена МАКСИМОВА



При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 19 февраля 2018 года № 32-рп и на основании конкурса, проведенного Фондом-оператором президентских грантов по развитию гражданского общества.

СДЕЛАНО НА СОВЕСТЬ



Если пельмени, то «Цезарь»!

Без преувеличения можно сказать, что торговая марка «Цезарь» – один из самых узнаваемых продовольственных брендов Петербурга, который радует потребителей уже почти двадцать лет. А знаете ли вы, кто и как производит эти вкусные и сытные замороженные полуфабрикаты? Сегодня расскажем – горожане должны лучше знать своих местных производителей, чью продукцию они покупают каждый день!

ЦЕЗАРЬ®

Для тех,
кто выбирает лучшее



ПЕРЕДОВОЕ ПРОИЗВОДСТВО

Выпускает замороженные полуфабрикаты под торговой маркой «Цезарь» «Производственная корпорация «МорозКом» («ПКМ»), которая сегодня располагает четырьмя крупными современными производственными площадками в Санкт-Петербурге, Подмоскovie и Белгороде. Каждый филиал оснащен самым современным и высокопроизводительным оборудованием.

Производственные мощности корпорации впечатляют: они больше, чем даже объем производства первых 10 производителей из общего рейтинга поставщиков замороженных полуфабрикатов ключевых федеральных сетей.

Причем компания постоянно развивается, не экономит на внедрении инноваций и не использует типовых решений – каждая производственная линия уникальна.

На всех площадках организованы собственные цеха по обвалке отечественного охлажденного мяса, благодаря этому корпорация может гарантировать высокие вкусовые и качественные характеристики своей продукции – пельменей, котлет, блинов.

Особое внимание уделяется контролю качества. Все линии оснащены металлодетекторами и дополнительными датчиками, контролирующими каждый этап производственного процесса. Вероятность ошибки исключена!

СЕКРЕТЫ УСПЕХА

«ПКМ» владеет уникальной технологией по производству пельменей, аналогов которой нет на рынке. Благодаря этому пельмени «Цезарь» имеют ряд преимуществ.

Во-первых, они обладают тонким и умеренно влажным тестом, которое не дает пельменям слипаться и деформироваться при хранении и транспортировке, причем даже в случае их дефростации. Что важно, в процессе приготовления пельмени не развариваются. Во-вторых, точное дозирование начинки гарантирует стабильное количество мяса в каждом пельмене.

Сложно поверить, но «ПКМ» в год выпускает 5 миллиардов пельменей «Цезарь»! Кроме того, под этой маркой производят блины, вареники, тесто и пиццу. Все это – продукция высочайшего качества, не имеющая аналогов на рынке. В кор-

порации подчеркивают: «Цезарь» – для тех, кто выбирает лучшее!

ОТ КАЛИНИНГРАДА ДО АСТАНЫ

Впечатляет и география продаж замороженных полуфабрикатов «Цезарь». Это все регионы России – от Калининграда до Владивостока и от Мурманска до Крыма.

Продукция представлена не только на полках розничных магазинов, но и в крупнейших торговых сетях страны. Продукцию «Цезарь» оценили уже не только россияне, но также жители Казахстана, Беларуси, Абхазии, Азербайджана и даже США. А в ближайшее время о бренде «Цезарь» лучше узнают гурманы Грузии и Армении.

За двадцатилетнюю историю продукция компании получила признание миллионов покупателей по всей стране и далеко за ее пределами. На протяжении всего пути развития замороженные полуфабрикаты «ПКМ» высоко оцениваются не только экспертами в рамках ежегодных профессиональных выставок и конкурсов, но и рядовыми потребителями, которые ежедневно голосуют за нее рублем.

Анастасия АЛЕКСЕЕВА

ЛЕТО ПОЗАДИ, НАСТАЕТ ПОРА УЮТНЫХ ВЕЧЕРОВ И ПОСИДЕЛОК ЗА СЕМЕЙНЫМ СТОЛОМ.

СЕМЕЙНЫЙ УЖИН – ПРЕКРАСНЫЙ ПОВОД СОБРАТЬСЯ С РОДНЫМИ И БЛИЗКИМИ И ПОБАЛОВАТЬ СЕМЬЮ ВКУСНЫМИ БЛЮДАМИ.

А ТЕПЕРЬ ЭТО ЕЩЕ И ВОЗМОЖНОСТЬ ВЫИГРАТЬ ПУТЕШЕСТВИЕ В ЕВРОПУ!

ТОРГОВАЯ МАРКА САМСОН СПЕШИТ ПОРАДОВАТЬ ВАС НОВЫМ КОНКУРСОМ!*

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУР В ЕВРОПУ ЗА ФОТОГРАФИЮ ВАШЕГО СЕМЕЙНОГО УЖИНА!

ДЛЯ УЧАСТИЯ НЕОБХОДИМО:

СДЕЛАТЬ ФОТОГРАФИЮ
НА ТЕМУ СЕМЕЙНОГО УЖИНА

Самсон

ЭТО МОЖЕТ БЫТЬ ФОТО ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ УЖИНА ИЛИ ИЗОБРАЖЕНИЕ САМИХ БЛЮД. А ВОЗМОЖНО, ВЫ ОТПРАВИТЕ ТЕПЛУЮ ФОТОГРАФИЮ СЕМЕЙНОГО ПРАЗДНИКА. ВСЕ ЗАВИСИТ ОТ ВАШЕЙ ФАНТАЗИИ

ГЛАВНОЕ УСЛОВИЕ

– В КОМПОЗИЦИИ ДОЛЖНА ПРИСУТСТВОВАТЬ ПРОДУКЦИЯ САМСОН™

ПРИЗОВОЙ ФОНД КОНКУРСА



ГАСТРОНОМИЧЕСКОЕ ПУТЕШЕСТВИЕ
С ОТКРЫТОЙ ДАТОЙ В ЕВРОПУ



1 ФОТОАППАРАТ



3 СЕРТИФИКАТА
НА ПЕЧАТЬ ФОТОКНИГИ



5 ФОТОАЛЬБОМОВ

ВСТУПАЙТЕ В КЛУБ ПОКУПАТЕЛЕЙ САМСОН, ПУБЛИКУЙТЕ ФОТОГРАФИИ С КРАТКИМ ОПИСАНИЕМ НА САЙТЕ [CLUB.MYSAMSON.RU](http://club.mysamson.ru)

ИЛИ В СВОЕМ АККАУНТЕ В INSTAGRAM С ХЕШТЕГОМ **#САМСОНСЕМЕЙНЫЙУЖИН****

КАЖДОЙ ОПУБЛИКОВАННОЙ ФОТОГРАФИИ, СООТВЕТСТВУЮЩЕЙ УСЛОВИЯМ КОНКУРСА, БУДЕТ ПРИСВОЕН ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР. 5 ПОБЕДИТЕЛЕЙ БУДУТ ВЫБРАНЫ В ПРЯМОМ ЭФИРЕ С ПОМОЩЬЮ СЕРВИСА ГЕНЕРАЦИИ СЛУЧАЙНЫХ ЧИСЕЛ 21 ДЕКАБРЯ. ЭТИ СЧАСТЛИВЧИКИ ПОЛУЧАТ СЕРТИФИКАТЫ НА ПЕЧАТЬ ФОТОКНИГИ, ФОТОАППАРАТ И ГЛАВНЫЙ ПРИЗ – ПУТЕШЕСТВИЕ! НО ЭТО ЕЩЕ НЕ ВСЕ! ПЯТЬ УЧАСТНИКОВ ПОЛУЧАТ СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРИЗЫ – ФОТОАЛЬБОМЫ ДЛЯ СОХРАНЕНИЯ САМЫХ ЯРКИХ МОМЕНТОВ ЖИЗНИ. ЭТИХ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ОПРЕДЕЛИТ ЖЮРИ 22 ДЕКАБРЯ.



*сроки проведения конкурса: 01.11.2018 – 21.12.2018. Подробные условия конкурса и список победителей публикуются на сайте club.mysamson.ru в разделе новости.

**один участник может опубликовать несколько разных фотографий. Фотографии, найденные в интернете, к участию в конкурсе не принимаются.



ПРАВИЛЬНОЕ отношение к мясу

ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ!

Икра красная имитированная - вкусно и доступно!



Цены на красную икру растут с каждым годом. Однако, если на новогодний стол еще можно себе позволить этот деликатес, то для дружеских посиделок или обычного завтрака вполне подойдет имитированная икра, сделанная из натурального сырья. Зачем переплачивать, когда можно сэкономить!

НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

Даже в Советском Союзе настоящая красная икра из лососевых пород рыб стоила очень дорого и была не по карману большинству населения страны. Еще тогда ученые в поисках аналога начали работать над созданием имитированной икры.

Первые партии нового продукта были сделаны из настоящего белка. В состав входили пищевые добавки, куриные яйца и растительное масло. Но такая искусственная икра была довольно невкусной и весьма отдаленно походила на натуральную. Через некоторое время разработали метод создания икры с помощью желатина. Кроме него, в рецепт входило молоко, экстракты водорослей, белковые добавки и т. д. Эта технология называется «белковой» и в настоящее время уже считается устаревшей.

Сегодня имитированную икру производят на основе желирующих агентов. В качестве загустителей применяют экстракты бурых и красных водорослей – альгинат натрия и агар. Они позволяют придать продукту консистенцию, которая делает его похожим на настоящую рыбью икру.

Сегодня в магазинах можно найти имитированную икру разных изготовителей. Она отличается по используемому сырью, рецептурам и способу изготовления. Но только икра красная имитированная торговой марки «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» осенью этого года была отмечена бронзовой медалью Всероссийского конкурса «Лучший рыбный продукт», который проводился Федеральным агентством по рыболовству. Ценность этой награды подтверждается тем, что первое

и второе место досталось натуральным продуктам: икре осетровых рыб, стоимость которой за килограмм исчисляется цифрами с четырьмя нулями.

СЕКРЕТ ИМИТИРОВАННОЙ ИКРЫ ТМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»

Специалисты Федерального агентства по рыболовству отметили три основных преимущества нового продукта.

НАТУРАЛЬНОСТЬ. Икра изготовлена на основе настоящего рыбьего жира пищевого качества и альгината натрия – продукта, полученного из водорослей.

ПОЛЬЗА. Рыбий жир – источник витаминов А и D, а также полиненасыщенных жирных кислот. Альгинат натрия – природный абсорбент, очищающий организм от радионуклидов, солей тяжелых металлов.

УНИКАЛЬНОСТЬ. Продукт полностью имитирует красную слабосоленую лососевую икру как по структуре икринки (лопающаяся оболочка и ярко выраженный «глазок»), так и по пищевой ценности, потому что содержит высококачественный лососевый жир.

Эксперты также отметили, что икра красная имитированная ТМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» по внешнему виду наиболее схожа с натуральной икрой горбуши.

Попробуйте имитированную икру ТМ «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» – и вы получите настоящее удовольствие не только от отменного вкуса, но и от соотношения «цена-качество». Это отличный продукт для каждой семьи: и на праздник, и на завтрак!

Анна ШЕВЕЛОВА



Масло коровье - ешь на здоровье!



www.ecomilk.ru

ГАЗЕТЕ ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО 20 ЛЕТ!

Уважаемый читатель! Вы держите в руках юбилейный номер газеты «Петербургское качество», которой 6 ноября 2018 года исполнилось 20 лет.



КАК ВСЁ НАЧИНАЛОСЬ

Первый номер газеты «Петербургское качество» вышел 12 ноября 1998 года и был приурочен к Всемирному дню качества (отмечается во всем мире с 1989 года каждый второй четверг ноября). А за три месяца до этого события в стране произошел дефолт, который многие до сих пор вспоминают с ужасом: рубль рухнул на 400%. Именно в этот кризисный период, как ни странно, и родилась у меня идея создать газету про качество окружающих нас товаров и услуг – тему, близкую каждому человеку. Да и потом, качество – та основа, на которой должна строиться любая социально ориентированная экономическая модель, особенно в переломные для страны моменты. В общем, даешь качество как ответ кризису – такой был девиз нашей молодой команды, задумавшей абсолютно новый для рынка СМИ проект.

Оказалось, идея сработала и быстро привлекла к себе многотысячную аудиторию единомышленников. Более того, работает до сих пор, преодолев значимый для редакции двадцатилетний рубеж. Выйдя в свет, молодая газета сразу же обратила на себя внимание. И не только своим логотипом (спасибо Игорю Архипову, дизайнеру популярной в «нулевые годы» газеты «Петербургский час пик»). Интерес издание вызвало в первую очередь публикациями новых нормативных документов в области сертификации продукции и услуг, актуальной информации для рядовых потребителей, а вскоре и результатов независимых экспертиз качества и безопасности товаров народного потребления, в основном пищевых продуктов – «гвоздевых» материалов газеты, обеспечивших ее популярность и авторитет на долгие годы.

«Петербургское качество» стало первым бесплатным периодическим печатным изданием для потребителей в России. Также это было первое в России СМИ, которое стало тестировать потребительские товары в лабораториях и публиковать результаты экспертиз. Это только спустя восемь лет, в 2006 году, на государственном Первом канале появилась программа «Контрольная закупка». Это только в 2015 году Министерство промышленности и торговли РФ создало организацию «Роскачество», которая сегодня тестирует товары и доводит полученную информацию до населения. Однако до создания этой госструктуры работа по лабораторной экспертизе товаров велась в Петербурге уже полтора десятка лет силами нашего коллектива, причем до 2010 года без всякой государственной поддержки.

ОТ ПЕТЕРБУРГА ДО УФЫ

Вскоре о газете «Качество», как многие ее называют, узнали за пределами Петербурга. За помощью в создании аналогичного проекта в 2003 году в редакцию «ПК» обратилось руководство ФБУ «Ростест-Москва». Так родилась газета «Московский тест», которая является ведомственной и выходит под руководством Виталия Баса, бессменного директора ФБУ «Ростест-Москва», до сих пор.

А затем, в 2007 году, в редакцию «ПК» с аналогичной просьбой обратились защитники прав потребителей из Уфы. И очень быстро мы

помогли коллегам сделать газету «Башкирское качество», первые тиражи которой печатались в Петербурге и отправлялись поездом в Уфу – инициатору проекта Эльзе Гизетдиновой. Газета «Башкирское качество» просуществовала непродолжительное время и прекратила выход из-за финансовых трудностей, но уфимские активисты по-прежнему продолжают свою работу в сфере защиты прав потребителей в рамках республиканской общественной организации. Мы рады, что наш опыт оказался востребованным коллегами из регионов, дал всходы в ряде субъектов РФ, пусть и не везде эти ростки сумели укорениться.

ЛАБОРАТОРНАЯ БАЗА

Авторитет газеты «Петербургское качество» напрямую связан с высоким уровнем профессионализма государственных испытательных центров и лабораторий, с которыми все эти годы сотрудничает редакция. В первую очередь это ФБУ «Тест-С.-Петербург» и СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». Уверен, что редакция газеты, направляющая на исследование сотни образцов товаров разных изготовителей, – не самый удобный клиент для любой испытательной лаборатории, которая по роду своей деятельности оказывает тем же изготовителям свои услуги по испытаниям продукции на платной основе. Кстати, то же «Роскачество» при публикации результатов своих исследований держит в секрете наименование своих лабораторий, чтобы избежать давления на них со стороны бизнеса. Мы придерживаемся другой позиции: считаем, что общественный контроль должен быть максимально прозрачным. И могу сказать, что за все эти годы мы не раз убеждались в независимости государственных испытательных лабораторий, с которыми сотрудничаем. Даже несмотря на то давление, которое на них оказывалось отдельными, в том числе влиятельными, изготовителями. Мы об этом знаем.

Учитывая этот немаловажный аспект нашей работы, хотелось бы выразить слова признательности за сотрудничество бывшему заместителю генерального директора ФБУ «Тест-С.-Петербург» Светлане Соловьевой, занимающей эту должность сегодня Людмиле Сержанудиновой, а также бывшим директорам СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» Нонне Лебедевой, Александру Герману и, конечно, руководителю испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» Людмиле Гамовой.

Отдельные слова признательности и благодарности – Владимиру Окрепилову, академику РАН, с 1986 по 2017 год возглавлявшему сначала Ленинградский центр стандартизации и метрологии Госстандарта СССР, а затем ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в г. Санкт-Петербурге и Ленинградской области» (ФБУ «Тест-С.-Петербург»).

Это он еще в 1993 году во время интервью для газеты «Ленинградская правда» заинтересовал меня, студента 4-го курса факультета журналистики Ленинградского государственного университета, вопросами качества товаров и услуг, стандартизации и только что зародившейся

тогда сертификации. Задание взять интервью для главной газеты города тогда досталось мне как внештатному корреспонденту «по остаточному принципу» – никто из штатных сотрудников не хотел вникать в эти вопросы, поскольку в то переломное для страны время было много других, как им казалось, более важных новостей. Но так сложилось, что именно тема качества, живо и интересно в те годы преподнесенная Владимиром Окрепиловым для «Ленинградской правды», стала в дальнейшем главной в моей профессиональной деятельности и нашла свое воплощение в созданной пять лет спустя газете «Петербургское качество».

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

С каждым годом количество печатных СМИ, независимых от государства или от частных корпораций, в России неуклонно снижается. Только в Петербурге за последние десять лет перестали выходить такие газеты, как «Петербургский час пик», «Невское время», «Смена», «Мой район» и многие другие. Кто лишился финансовой поддержки, кто в силу экономических причин отказался от печатной версии и превратился в электронное СМИ, уйдя на просторы интернета... «Петербургское качество» пока остается одним из немногих независимых изданий, которое держится на плаву. И это самая хорошая новость для нас и для вас, дорогие читатели, к общению с которыми мы всегда рады.

Ежедневно в редакцию обращаются петербуржцы с различными вопросами, проблемами и жалобами. Часто сигналы читателей становятся основанием для проведения отдельных

СПАСИБО, КОЛЛЕГИ!

Оглядываясь назад, хочу сказать спасибо всем тем, кто работал в газете и оставил свой след в этом проекте. Это Сергей Ачильдиев, Павел Маркин, Сергей Тверской, Ольга Лоскутова, Ольга Иванова, Сергей Кудрявец, Анатолий Комаров, Любовь Стрельчук, Екатерина Вайсберг, Марина Колесова, Екатерина Ровнова, Алла Фесенко, Любовь Сулова, Анна Бондаренко, Надежда Горчева, Надежда Кипнис, Алла Чередниченко, Олег Зыков, Александр Жабский, Нина Башкирова и еще многие другие штатные и внештатные сотрудники, которые в разное время сотрудничали с изданием.

Особые слова благодарности тем, кто сегодня в строю. Это Людмила Бояринцева, Валентина Орлова, Ирина Ляхова, Ирина Серова, Елена Максимова, Дмитрий Капитонов и, конечно, Наталья Вишневецкая.

В этот день не могу не почтить память Леонида Константиновича Пудова, преждевременно покинувшего нас ровно два года назад. Это был по-настоящему преданный нашему изданию, надежный и отзывчивый товарищ, душа нашего коллектива, которому он отдал почти двадцать лет своей жизни. Мы всегда будем помнить его доброту, юмор, интеллигентность, добросовестное отношение к делу.

Этот отрезок пути издание смогло пройти в том числе и благодаря рекламодателям, которые поддержали его с самого первого номера. К сожалению, многие известные петербургские предприятия, подставившие плечо новому изданию, уже ушли в историю.



экспертиз качества продовольственных товаров или журналистских расследований. А иногда просто звонят и благодарят за интересную газету, спрашивают, когда выйдет следующий номер и где можно найти издание в конкретном районе. Такая обратная связь добавляет энергии, мобилизует на дальнейшую работу, подтверждает верность выбранного пути. Мы видим, что газета востребована, ей доверяют, ее ждут, и это главное для нас.

Пристально следит за изданием и предпринимательское сообщество, занятое производством и реализацией потребительских товаров – главным образом пищевых продуктов. Публикуя результаты экспертиз, мы понимаем ответственность, которую несет газета перед всеми участниками рынка. Именно поэтому все выводы мы делаем исключительно на основании имеющихся в распоряжении редакции подтверждающих документов – протоколов испытаний государственных аккредитованных лабораторий. Об этом говорит и то, что за всю свою историю редакция не проиграла ни одного судебного дела по искам предприятий, посчитавших отдельные публикации газеты о качестве своей продукции порочащими их честь и достоинство.

Это такие в прошлом известные предприятия, как «Кондитерская фабрика им. Н.К. Крупской», мукомольный комбинат «Невская мельница», «Хладокомбинат № 1», «Пекарь», компания «Дарья», выпускавшая пельмени и замороженные полуфабрикаты, и некоторые другие. Без помощи ведущих петербургских пищевых предприятий газета «Петербургское качество» вряд ли бы встала на ноги.

Спасибо тем компаниям, которые размещают рекламу в издании и сегодня. Ваша поддержка помогает газете регулярно выходить, развиваться, а главное – оставаться бесплатной для жителей Северной столицы при тираже 50 000 экземпляров.

Сегодня, подводя итоги нашего двадцатилетнего пути, можно смело сказать: проект состоялся и движется дальше. За это время мы научились делать свою работу честно и качественно, преодолевать трудности, исправлять допущенные ошибки. А главное – мы не утратили своей независимости. Может, это и есть главный секрет успеха газеты «Петербургское качество».

Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ