

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПОЛНЫЙ ФАРШ!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: семь из десяти образцов фарша из говядины, проверенных в государственной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА», оказались фальсифицированы незаявленными ингредиентами и более дешевым мясным сырьем – в частности, курицей и свининой.



СТР. 6–7

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Поддельное сгущенное молоко из Белоруссии: дурной пример заразителен?

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: впервые в список фальсифицированных образцов сгущенного молока попала продукция известной белорусской торговой марки «Рогачевъ». Всего из десяти проверенных образцов три оказались фальсификатами.



СТР. 8–9



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Бедная земля не даст урожая

Проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что характеристики восьми образцов фасованной земли для выращивания рассады из десяти, приобретенных в магазинах города и проверенных в испытательной лаборатории филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области, не соответствуют информации, указанной на упаковке. Изготовители экономят на основных питательных элементах: азоте, фосфоре и калии.

СТР. 10–11

ОСТОРОЖНО, МЕТАНОЛ!

Поддельные автостеклоомывающие жидкости сняты с реализации

Управление Роспотребнадзора по городу Санкт-Петербургу сняло с реализации и арестовало 17 партий стеклоомывающей жидкости в количестве 4426 л, в которых обнаружен метиловый спирт, запрещенный для использования в производстве автохимии.



СТР. 2

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Молоко, да не то

В 2016 году Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу проведены проверки 485 предприятий, занятых производством и оборотом молока и молочной продукции.



СТР. 2



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 затоплений квартир!

ДЕНЬ ПОТРЕБИТЕЛЯ

«Потребительские права в цифровую эпоху»

Под таким девизом Международная организация по защите потребителей (CI) призвало провести Всемирный день прав потребителей 15 марта 2017 года.



По экспертным оценкам Ассоциации компаний интернет-торговли (АКИТ) объем онлайн-продаж в Российской Федерации в 2015 году вырос на 7% к уровню 2014 года, составив 760 млрд рублей (при этом доля трансграничной торговли в этом объеме составила 29%). Ежегодный рост интернет-торговли составляет свыше 20%, а по прогнозам экспертов, к 2030 году каждая пятая покупка будет совершаться

в интернет-магазинах. Уже сегодня аудитория интернет-покупателей в России перевалила за 20 млн человек.

По мере глобализации данного сегмента потребительского рынка и вовлечения в него все большего числа активных пользователей интернета (в том числе за счет расширения спектра соответствующих мобильных средств связи и их доступности) стали заметнее проявляться неурегулированные законодательством отношения, что позволяет недобросовестным участникам рынка использовать данное обстоятельство в целях получения максимальной выгоды в ущерб

экономическим интересам и законным правам не только самих потребителей, но и добросовестных представителей бизнес-сообщества.

Так, в Санкт-Петербургский «Общественный контроль» регулярно поступают жалобы на недобросовестные интернет-магазины. В каждом конкретном случае юристы общественной организации оказывают консультативную помощь потребителям, помогая восстановить нарушенные права. Горячая линия «Общественного контроля»: тел. 324-25-80, 324-27-98, 987-56-43.

Кирилл ОРЛОВ

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

В 2016 году Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу проведены проверки 485 предприятий, занятых производством и оборотом молока и молочной продукции.

В ходе проверок в 2016 году проведены лабораторные исследования более 2400 проб молока и молочной продукции на соответствие гигиеническим нормативам. По результатам лабораторных исследований несоответствие требованиям Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» установлено в 10,2% исследованных проб. При этом чаще продукция не соответствует по микробиологическим показателям – в 7,5% случаев, по физико-химическим показателям – в 3,5% случаев.

По видам молочной продукции чаще всего по гигиеническим нормативам браковалось молоко – 32,5%, масло – 19,5%, творог – 18,8%, сыр – 9,2%, сметана – 7,9%.

Молоко, да не то

Основными выявленными нарушениями при проведении проверочных мероприятий были:

- отсутствие контроля за условиями хранения продукции;
- неудовлетворительное санитарно-техническое состояние помещений;
- отсутствие надлежащим образом оформленных ценников на продукцию (как правило, у индивидуальных предпринимателей);
- непредоставление потребителям полной и достоверной информации о реализуемой продукции, а также введение в заблуждение потребителя относительно вида реализуемой продукции (зачастую индивидуальные предприниматели указывают на ценниках наименование продукции «творог», «сметана» вместо реализуемого на самом деле творожного и сметанного продукта).

По результатам проверок изъято 170 партий молока и молочной про-

дукции, находившихся в обороте с нарушением обязательных требований.

За выявленные нарушения требований действующего законодательства 684 виновных лица привлечены к административной ответственности в виде штрафов в соответствии с КоАП РФ на общую сумму более 3 млн рублей.

Изготовителям и продавцам некачественной молочной продукции выданы предписания об устранении выявленных нарушений действующего законодательства, приостановлении действия принятых деклараций о соответствии и разработке программы мероприятий по предотвращению причинения вреда.

Пресс-служба Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу



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 налого-

вую 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

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ НАДЗОР

Нитраты нашли в одной свекле

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу в 2016 году проверило 405 предприятий торговли, реализующих плодоовощную продукцию. Нарушения требований законодательства в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей были выявлены в 161 (39,7%) проверенном предприятии.

Основной характер выявленных нарушений: реализация продукции с признаками порчи; отсутствие документов, подтверждающих качество и безопасность продукции; неудовлетворительное санитарно-гигиеническое состояние складских помещений; неведение необходимой информации до потребителя о реализуемом товаре; отсутствие условий для фасовки овощей; отсутствие ценников на продукцию; нарушение условий хранения.

Исследовано 1626 проб плодоовощной продукции на санитарно-химические показатели, из них 285 проб импортной продукции. Несоответствие гигиеническим нормативам по содержанию нитратов установлено в одной пробе свеклы, превышение содержания кадмия – в одной пробе столовой зелени. За выявленные нарушения к административной ответственности привлечено 174 юридических и должностных лица в соответствии с КоАП РФ на общую сумму 1 641 500 рублей; изъята из оборота 51 партия плодоовощной продукции общей массой 72 173 кг. Управление напоминает, что недоброкачественная плодоовощная продукция может стать источником ряда инфекционных заболеваний, таких как гепатит А, дизентерия, сальмонеллез, псевдотуберкулез, гельминтозы и другие. Чтобы уберечь себя от этих заболеваний, не следует покупать плодоовощную продукцию в местах несанкционированной торговли. При покупке надо обращать внимание на наличие полной информации: наименование и место нахождения изготовителя, дата сбора и дата упаковывания, условия хранения информации о подтверждении соответствия. Использовать плодоовощную продукцию следует только после тщательного мытья.

Источник: <http://78.rospotrebnadzor.ru>

ОСТОРОЖНО, МЕТАНОЛ!

Поддельные автостеклоомывающие жидкости сняты с реализации

С декабря 2016 года по 07.02.2017 Управлением Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу проведены проверки 103 предприятий, реализующих стеклоомывающие жидкости.

В результате забракованы и сняты с продажи 17 партий стеклоомывающей жидкости в количестве 4426 л, в которых обнаружен метиловый спирт, запрещенный для использования в производстве автохимии:

- незамерзающая стеклоомывающая жидкость для автомобилей серии «Зимний Север», -30°C, изготовитель ООО «ПроФСтиль» (г. Москва, Новорогожская ул., д. 4, стр. 1), по массовой доле метанола превышающая норму в 256 раз;
- стеклоомывающая жидкость «Тунгусская» -30°C, изготовитель ООО «Гермес» (г. Москва, Борисовская ул., д. 16), по массовой доле метанола превышающая норму в 270 раз;
- стеклоомывающая жидкость «Дед Мороз», -30°C, изготовитель ООО «Гермес» (г. Москва, Борисовская ул., д. 16), по массовой доле метанола превышающая норму в 600 раз;
- стеклоомывающая жидкость «WinterWay», -30°C, изготовитель ООО «ЭлинарПрод» (г. Москва, ул. Мишина, д. 28, корп. 4), по массовой доле метанола превышающая норму в 580 раз;
- стеклоомывающая жидкость «Оймякон», -30°C, марка GLEIDEXCLUSIVE, изготовитель ООО «ИнжТехПоставка» (г. Москва, ул. 1-я Ямского Поля), по массовой доле метанола превышающая допустимый уровень в 540 раз;
- стеклоомывающая жидкость «NIAGARA 20°C», изготовитель ООО ПКФ «НИАГАРА» (г. Нижний Новгород, ул. Монастырка, д. 13а), по массовой доле метанола превышающая допустимый уровень в 46,4 раза;

– стеклоомывающая жидкость «Skylux -30°C», изготовитель ООО «Вектор» (Московская обл., Подольский район, дер. Никулино, д. 2), по массовой доле метанола превышающая допустимый уровень в 676 раз.

В отношении продавцов данной продукции составлены протоколы об административных правонарушениях, предусмотренных ч. 2 ст. 14.43 КоАП РФ. Продукция арестована. Материалы проверок отправлены для рассмотрения в суд. Направлена информация в Управления Роспотребнадзора по месту нахождения изготовителей указанной продукции для принятия мер. Кроме того, в Управления Роспотребнадзора направлены письма о приостановлении действия свидетельств о государственной регистрации на данную продукцию.

Метиловый спирт (метанол) – сильный кумулятивный яд, обладающий направленным действием на нервную и сосудистую системы, зрительные нервы, сетчатку глаз. Может вызвать острые отравления со смертельным исходом при ингаляции, абсорбции через неповрежденную кожу, заглатывании; раздражает слизистые оболочки верхних дыхательных путей, глаз. Повторное длительное воздействие метанола вызывает головокружение, боли в области сердца и печени, приводит к неврастении, вегето-сосудистой дистонии, ухудшению зрения, заболеваниям органов желудочно-кишечного тракта, верхних дыхательных путей, дерматитам.

Таким образом, использование метанолсодержащей жидкости в качестве стеклоомывателя



представляет угрозу для жизни и здоровья человека. При приеме внутрь смертельная доза метанола для человека равна 30 граммам, но тяжелое отравление, сопровождающееся слепотой, может быть вызвано 5–10 граммами вещества.

В Санкт-Петербурге в 2016 году был зарегистрирован 2321 случай отравлений от токсического действия спиртосодержащей продукции, из них отравление этанолом – 2278 случаев, метанолом – 19. Острые отравления от токсического действия алкоголя закончились летальным исходом в 300 случаях. Из них смертность от отравления метиловым спиртом составила 5,3%. Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу обращает особое внимание потребителей, что употребление в пищевых целях спиртосодержащей непищевой продукции опасно для вашей жизни и здоровья.

Управление призывает покупать стеклоомывающую жидкость только в установленных местах торговли. Будьте бдительны, не приобретайте спиртосодержащую продукцию сомнительного происхождения. Берегите себя и своих близких!

Кирилл ОРЛОВ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий
Корреспонденты – Ирина Ляхова, Алиса Савельева
Дизайн и верстка – Ирина Серова
Фотограф – Алексей Актентьев
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 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

ПЯТЕРОЧКА
Девята
ТОРГОВО-ПРОМЫШЛЕННАЯ ГРУППА

ПЕРЕКРЕСТОК
КАРУСЕЛЬ
СЕТЬ ГИПЕРМАКЕТОВ

Реаль
Свежие продукты

Отдел распространения:
Тел./факс (812) 251-04-46
Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнениями редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ◆, являются рекламными.

Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги – лицензии.
Передача материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер подписан к печати 10.03.2017 г.

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

Номер заказа ТД-8138/3

Тираж номера 50 000 экз.



МОРСКАЯ КАПУСТА

масса нетто: 250 г

с сыром:

в уксусно-масляной заливке, салат «Витаминный»;
в уксусно-масляной заливке, салат «По-корейски»

Состав морской капусты (ламинарии) уникален: аминокислоты, альгинаты, полиненасыщенные жирные кислоты, витамины, макро- и микроэлементы. По сравнению с обычной капустой в морской вдвое больше фосфора, в 11 раз — магний, в 16 — железа, в 40 раз — натрий.



Лечебное действие этой замечательной водоросли обусловлено в первую очередь наличием в ней органических соединений йода. Йод улучшает ассимиляцию белка, усвоение фосфора, кальция и железа, активизирует ряд ферментов. Под влиянием йода уменьшается вязкость крови, понижаются тонус сосудов и артериальное давление.

Морская капуста богата клетчаткой, благодаря этому выводит различные шлаки из организма.



Китайцы первыми стали употреблять морскую капусту — в Поднебесной даже существовал закон, обязывавший всех граждан есть ее ежедневно.



ИЩИТЕ ВО ВСЕХ МАГАЗИНАХ!

Общественный конкурс по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»

объявляет о начале приема заявок от изготовителей на конкурс 2017 года!

Организатор — САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ ОБЩЕСТВЕННАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»



УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ:

1. В конкурсе участвуют товары, представленные на розничном рынке Санкт-Петербурга и Ленинградской области (изготовленные на территории РФ).
2. Подача заявки изготовителем (размещена на сайте www.petkach.spb.ru).
3. Закупка образцов товаров в розничной торговой сети.
4. Проведение лабораторных исследований товаров в государственной аккредитованной испытательной лаборатории по целому ряду показателей (маркировка, физико-химия, органолептика).
5. Дегустация образцов ведущими экспертами Санкт-Петербурга и Ленинградской области по 5-балльной шкале.
6. Оформление протоколов конкурса и подведение итогов.
7. Инспекционный контроль качества товаров, маркированных знаком конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», в розничной торговой сети (1 раз в год).

ЭКСПЕРТНЫЙ СОВЕТ КОНКУРСА:

ФБУ «ТЕСТ-С.-ПЕТЕРБУРГ»,
СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг»,
ОАО «Гипрорыбфлот»,
СПб ГБУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория»,
ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория»,
Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова,
СПб НИУ информационных технологий, механики и оптики (ИТМО),
Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого.



190103, Санкт-Петербург,
пер. Лодыгина, д. 1/28
www.petkach.spb.ru
(812) 324-25-88
okk@petkach.spb.ru

ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ЧЕСТНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ!

Проводится в Санкт-Петербурге с 2012 г.

САД И ОГОРОД

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 готовые к применению грунты «Северо-Западной Торфяной Компании» — «Народный грунт» и грунт «Скорая помощь».



Грунт для отличного урожая

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 время 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.

«СКОРАЯ ПОМОЩЬ» ДЛЯ ВАШЕЙ КЛУМБЫ!

Опытные цветоводы знают: чтобы семена декоративных растений гарантированно взошли, а рассада была крепкой, лучше использовать грунт «Универсал» под торговой маркой «Скорая помощь». Это универсаль-

ный, полностью готовый торфогрунт для всех видов цветов и декоративно-лиственных растений.

Под торговой маркой «Скорая помощь» выпускаются также грунты, предназначенные для выращивания конкретных растений — например, азалий, кактусов, роз, орхидей, фикусов, сенполий и даже лимонов! На упаковках грунтов всегда указано, для каких растений их можно использовать.

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.

Качество продукции «СЗТК» подтверждается ее использованием такими авторитетными заказчиками, как Александровский парк, Парк 300-летия Петербурга, Таврический парк, Константиновский дворец, а также ведущими тепличными и растениеводческими хозяйствами Ленинградской области.

Частные потребители делятся своим успешным опытом использования продукции «Северо-Западной Торфяной Компании» с помощью сарафанного радио и с удовольствием приобретают товары под брендом «Народный грунт» и «Скорая помощь» 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 торфогрунта 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 телефону: (812) 612-05-98, 612-05-99.

Алиса САВЕЛЬЕВА

Универсам «Пулковский»



ГЛАВПРОДУКТ
Качество
НАДЕЖНОСТЬ



Попробуй, как вкусно!

НАША НОВИНКА

группа компаний
**селигер
агро**

Сохраняя традиции

С 1991 года ведет свою историю «Селигер-Агро». С тех пор добыты и переработаны миллионы тонн сырья, выпущено рекордное количество единиц готовой продукции. Одним из флагманов производства все эти годы являлся и является универсальный грунт «ЭК30». Уникальная рецептура, разработанная нашими специалистами, удовлетворяет самым жестким требованиям покупателей. Но время, как и технологии, не стоит на месте. Используя самые пе-

редовые европейские решения в подготовке сырья, мы выпускаем «Новый ЭК30». Новый продукт включает в себя всё лучшее, что было достигнуто за прошедшие годы. Дополнительное сепарирование и фракционирование сырья, использование качественного минерального комплекса позволяют добиться улучшения влаго- и воздухообмена готового продукта. Идеальная структура грунта обеспечивает здоровый рост как рассады, так и взрослых растений.



Объем продукта

«Экзо NEW» выпускается объемом 10, 17, 40 и 60 литров, что должно удовлетворить требования самых взыскательных покупателей. Небольшие объемы можно использовать для высадки рассады и пересадки комнатных растений, а большие пригодятся на дачном участке, в парниках и теплицах, а также для газонов и крупномеров.

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

Запекать мясо можно разными способами, однако вкусным, ароматным и мягким оно не всегда получается, поскольку нужно не только уметь выбрать качественный исходный продукт, но и подобрать правильный способ приготовления, а также специи, пряности, маринад.

**Встречайте:
мясо для запекания
«Домашняя линия»!**

Петербургский мяскокомбинат «Диетпродукт» разработал для своих покупателей специальную серию продуктов для запекания – «Карбонад», «Шейка», «Филейка» и «Рулька свиная». Их уникальность заключается в особых маринадах, изготовленных по авторским рецептам. Технологи компании позаботились обо всех нюансах приготовления мяса и уверены, что новинки в линейке мясных деликатесов «Домашняя линия» будут оценены по достоинству. При создании линейки мяса для запекания мы постарались учесть все основные вкусовые пристрастия современного гурмана. Любителям легких и изысканных вкусов наверняка понравится оригинальный бруснично-лимонный маринад, придающий карбонаду слегка сладковатый вкус. Пикантный и немного островатый маринад на горчично-сладковатой основе гармонично дополняет вкус мраморной свиной шейки. А свиная рулька никого не оставит равнодушным за счет яркого и пряного маринада, который при запекании покрывает продукт аппетитной золотистой корочкой.

Мясо «Домашняя линия» запекается в собственном соку, что делает его более нежным

и сочным. Просто разогрейте духовой шкаф и поместите в него мясо прямо в упаковке. Максимум через 30 минут вкуснейшее блюдо домашнему готово!

В процессе приготовления мяса не нужно использовать масло, что дает возможность получить ароматное и вкусное блюдо без лишних калорий, а прозрачная пленка упаковки позволяет следить за степенью готовности мяса и избежать его пригорания.

Чтобы блюдо стало более изысканным, можно сделать небольшой надрез в упаковке и к основному продукту добавить гарнир, а также приправы по вкусу. В процессе запекания мясо и гарнир обменяются ароматами, что сделает вкус блюда более насыщенным и ароматным.

Преимущества такого запекания наверняка оценят современные хозяйки, ведь, приложив минимум усилий, можно быстро угостить всю семью вкусной и здоровой пищей! Правда, стоит иметь в виду, что аромат готового мяса в маринаде привлечет к себе не только ваших домочадцев, но и... соседей!

Татьяна ЗЕМЛЯК



Комитет по развитию предпринимательства и потребительского рынка Санкт-Петербурга



**Петербургская
марка
качества**

**МОЙ ВЫБОР —
КАЧЕСТВО И БЕЗОПАСНОСТЬ**

www.quality.spb.ru

только
МЯСО
здесь

**Искусство
консервировать
вкусно!**

**ЦЕНТРАЛЬНЫЙ ОФИС:
199178, г. Санкт-Петербург,
8-я линия В.О., д. 77 Б
Телефон/факс: (812) 740-10-36; 740-10-92
e-mail: rus@westcall.net**

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ФАРШ ГОВЯЖИЙ: МОЖНО ЛИ ВЕРИТЬ ЭТИКЕТКЕ?



В погоне за прибылью мясопереработчики добавляют в говяжьи фарши более дешевое мясное сырье – например, свинину и курицу. А в образце «Всеволожского мясокомбината» была обнаружена даже ЦЕЛЛЮЛОЗА.

Говяжьи фарши, предлагаемые сегодня потребителям торговыми сетями, всегда пользуются повышенным спросом. Удобно, доступно по цене и, главное, экономно с точки зрения траты сил и времени на приготовление различных мясных блюд.

Но, как показала проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», некоторые производители и торговые сети, мягко говоря, не всегда честны по отношению к своим покупателям: в семи из десяти образцов говяжьего фарша, приобретенных в магазинах



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ ФАРША ГОВЯЖЬЕГО



Наименование продукции	П/ф фарш говяжий категории Б охл. вес	П/ф мясные рубленные категории Б охлажденные. Фарш мясной домашний. «Новгородский бекон»	Полуфабрикат мясной из говядины рубленный неформованный охлажденный категории Б ТМ «Мираторг»	Полуфабрикат мясной рубленный категории Б охлажденный. Фарш говяжий «Мясное изобилие»	Фарш говяжий. П/ф мясной натуральный рубленный	Фарш говяжий. Полуфабрикат мясной, охлажденный в газовой защитной атмосфере. ТМ «Эколь»	Фарш говяжий. Охлажденный п/ф мясной рубленный категории Б
Изготовитель	ООО «Лента», г. Санкт-Петербург	ОАО «Великоновгородский мясной двор», г. Великий Новгород	«Брянская мясная компания», Брянская обл.	ООО «Мясоекомбинат «Всеволожский», Ленинградская обл.	ООО «Призма», г. Санкт-Петербург	ООО «Оптимум», Московская обл.	ООО «О'Кей», г. Санкт-Петербург
Цена за 1 кг, руб.	335-89	357-00	400-00	342-40	379-00	369-85	329-00
Количество образцов	1x310 г + 1x396 г + 1x398 г = 1104 г	3 x 400 г = 1200 г	3 x 400 г = 1200 г	3 x 400 г = 1200 г	1 x 302 г + 1 x 406 г + 1 x 402 г = 1110 г	1 x 526 г + 1 x 514 г + 1 x 524 г = 1564 г	1 x 395 г + 1 x 420 г + 1 x 319 г = 1134 г
Дата изготовления	07.02.2017	02.02.2017	30.01.2017	04.02.2017	07.02.2017	05.02.2017	07.02.2017
Условия хранения	12 часов при температуре +4±2°C	При температуре от 0°C до +4°C. После вскрытия упаковки хранить не более 24 часов при температуре от 0°C до +4°C в пределах срока годности	10 суток при температуре от -1,5°C до +4°C.	До и после вскрытия упаковки при температуре от 0°C до +4°C. Упаковано в защитную атмосферу. Срок годности после вскрытия – 12 часов. Срок годности – 7 суток	12 часов при температуре +4±2°C	Годен до 12.02.2017	От +2°C до +6°C. Срок годности – 12 часов
Место приобретения	ООО «Лента», Парашютная ул., д. 60, лит. А	ООО «Агроторг», магазин «Пятерочка», Парашютная ул., д. 10	ООО «Стайл», Коломяжский пр., д. 13, магазин «Сезон»	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «Призма», Долгоозерная ул., д. 14, к. 2, лит. А	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 42
Нормативный документ	ТТК М-12-00-251	ТУ 9214-005-70833990-2007	ТУ 9214-017-18181321-14	ТУ 9214-011-85178024-2011	-	ТУ 9214-001-99138198-07	ТУ 9214-013-56255261-2013
Требования к маркировке	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля белка в 100 г продукта (норма по этикетке / фактически), г	12 / 15,7 ± 0,9	не < 12 / 12,0 ± 0,9	12 / 15,6 ± 0,9	11 / 10,7 ± 0,9	18,9 / 21,6 ± 0,9	8 / 20,5 ± 0,9	16,3 / 17,2 ± 0,9
Массовая доля жира в 100 г продукта (норма по этикетке / фактически), г	6,0 / 4,8 ± 0,7	не > 35 / 14,1 ± 2,1	35 / 9,3 ± 0,7	23 / 17,7 ± 1,4	16,6 / 8,6 ± 1,3	36 / 12,8 ± 1,9	17,6 / 18,0 ± 1,4
Гистологическая идентификация состава	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	Выявлены включения целлюлозы (клетчатка)	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено
Заявленный состав	говядина	свинина, говядина	говядина	говядина	говядина	говядина	говядина
Определения видовой принадлежности тканей животных	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Gallus gallus (курица), Ovis aries (баранина), Sus scrofa (свинина)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Gallus gallus (курица), Ovis aries (баранина)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Gallus gallus (курица), Ovis aries (баранина), Sus scrofa (свинина)
Соответствие информации на этикетке результатам испытаний	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Отличается по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Отличается по м.д. жира. Обнаружены ДНК свиной и курицы, не заявленные на этикетке. Найдена клетчатка, не заявленная в составе. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Отличается по м.д. жира. Обнаружены ДНК свиной, курицы и баранины, не заявленных на этикетке. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Отличается по м.д. жира и белка. Обнаружены ДНК курицы и баранины, не заявленных на этикетке. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены ДНК свиной, курицы и баранины, не заявленных на этикетке. ФАЛЬСИФИКАТ

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

Петербурга, специалисты испытательной лаборатории «ПЕТЕРБУРГ-ЭКСПЕРТИЗА» («ПЕТЭКС») обнаружили мясное сырье и ингредиенты, не заявленные на этикетке.

ГОВЯДИНА СО ВКУСОМ ЦЕЛЛЮЛОЗЫ

Согласно информации, размещенной на упаковке фарша торговой марки «Мясное изобилие» (ООО «Мясокомбинат «Всеволожский», Ленинградская обл.), в составе полуфабриката – исключительно говядина. Однако специалисты лаборатории «ПЕТЭКС» в ходе определения видовой принадлежности тканей животных обнаружили в этом фарше не только говядину, но и ДНК курицы и свинины, а гистологический анализ выявил также включения целлюлозы.



– Это растительная клетчатка, которую видно под микроскопом, – объясняет заместитель начальника лаборатории «ПЕТЭКС» Валерий Тимофеев.

Что делает растительная клетчатка в мясном фарше, знает профессор, заведующий кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования холдом Университета ИТМО Александр Ишевский.



– Пищевые растительные волокна добавляются в фарш, чтобы связать влагу и придать полуфабрикату вес, – говорит эксперт. – Непонятно, почему честно на этикетке не уведомить об этом потребителя, ведь производитель работает по техническим усло-

виям и сам разрабатывает рецептуру своей продукции.

Впрочем, понять логику производителя легко: указав растительный компонент в своем мясном продукте, предприятие рискует отпугнуть покупателей. И ведь, похоже, обман потребителей на ООО «Мясокомбинат «Всеволожский» является системным: экспертизу по похожим основаниям также не прошел другой продукт компании под торговой маркой «Самсон».

«САМСОН» УЖЕ НЕ ТОТ

Бренд «Самсон» у многих петербуржцев – тех, кому «за 40», – вызывает доверие, ведь его носил в свое время крупнейший в городе мясокомбинат. Сегодня под этой торговой маркой выпускает продукцию «Мясокомбинат «Всеволожский». И в последнее время, судя по отзывам на различных интернет-форумах, посвященных качеству продуктов, доверие потребителей не оправдывает. Так, например, Юлия Попенко пишет: «Раньше вполне устраивал этот фарш, но в последнее время стала замечать, что качество заметно ухудшилось. Последний раз просто выбросила приготовленное из него блюдо, потому что всё время на зубах чувствовались жилы, хрящи, а один раз попался маленький обломок кости».

Органолептическая экспертиза фарша «Самсон», проведенная в лаборатории «ПЕТЭКС», никаких отклонений от нормы не выявила, а вот анализ ДНК показал, что в этом «говяжьём» фарше нашлось место и курятине, и свинине.

– Это обыкновенный обман потребителя, – говорит Александр Ишевский. – Здесь надо понимать две вещи: в полуфабрикатах категории «А», к которым относится данный образец, должно содержаться не менее 80% мышечной ткани, а остальное может быть различными напол-

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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

– Мясной фарш может быть изготовлен из свинины, говядины, баранины, из мяса птицы (куриный, индюшачий). По термическому состоянию мясные фарши бывают охлажденные и замороженные.

В состав фарша не должны входить не заявленные изготовителем включения и добавки. Однако, стремясь сэкономить, производители могут добавлять в продукт свиные шкурки, хрящи и другие части туши животных, состоящие из соединительной ткани, не указывая это в маркировке. С целью удешевления продукции может быть добавлен коллагеновый белок в виде специальной добавки. Коллагеновый белок изготовлен чаще всего из шкур сельскохозяйственных животных, он существенно уступает мышечному белку (то есть, собственно, мясу) по биологической ценности – в нем совершенно нет незаменимых аминокислот, необходимых человеку.

При покупке особое внимание следует обратить на то, как упакован продукт, есть ли маркировка. Желательно, чтобы упаковка была прозрачной, через нее хорошо видно, в каком состоянии находится фарш. На этикетке должна быть размещена полная информация о товаре: состав, пищевая ценность, срок годности, наименование и адрес производителя, условия хранения. В случае отсутствия маркировки лучше отказаться от покупки данного товара.

Покупая охлажденный фарш в магазинах, помните, что он изготовлен самим торговым предприятием. Срок годности такого фарша самый короткий – как правило, 12 часов при температуре от +2 до +6 градусов. Фарш, который заморозили при температуре -12 градусов, может храниться до 30 суток. Дольше всего хранится фарш глубокой заморозки (-18 градусов). Фарш не выносит повторной заморозки, от этого резко ухудшаются его вкусовые качества, поэтому следует разделить его на части, чтобы избежать размораживания и последующего замораживания неиспользованной части продукта.

Хороший свежий фарш должен иметь запах мяса, иметь яркий цвет, от темно-красного до светло-розового в зависимости от вида используемого мяса. Никакого запаха пряностей быть не должно. Если почувствовали запах перца или чеснока, то, скорее всего, производитель решил таким образом замаскировать не слишком свежее мясо. Подобный фарш покупать точно не стоит. Следует также обратить внимание и на сок, который выделяет размороженный фарш. Если его нет совсем, возможно, в продукт были включены влагоудерживающие добавки. Если фарш свежий, то сок будет розового цвета, а если он пролежал на прилавке слишком долго, то жидкость окажется мутной, темной с неприятным запахом.



нителями, в том числе курятиной. При этом никто не запрещает производителю продолжать называть этот фарш говяжьим. Но на этикетке все ингредиенты должны быть указаны!

Кстати, фарш говяжий «Самсон» уже однажды получал, говоря футбольным языком, «желтую карточку» за введение потребителя в заблуждение. В марте 2014 года наши московские коллеги из «Росконтроля» внесли этот продукт в черный список из-за обнаруженного в его составе животного белка, не указанного на этикетке.

– Вообще, долгое время «Всеволожский» был на хорошем счету и нареканий его продукция не вызывала, – говорит Александр Ишевский. – Но сегодня пищевики вынуждены подстраиваться под реалии рынка, удешевлять себестоимость, чтобы сохранить представительство в торговых сетях, вот и «химичат» с составом фарша.

СО СВОИМ ФАРШЕМ В ПЕТЕРБУРГ

Два полуфабриката, состав которых не соответствовал информации на этикетке, прибыли в наш город издалека. Продукт под торговой маркой «Мираторг» произведен в Брянской области, полуфабрикат ТМ «Эколь» – в Подмосковье.

К известной торговой марке «Мираторг» у лаборатории «ПЕТЭКС» лишь одна претензия: указанная на этикетке массовая доля жира не соответствует фактическому содержанию (9,3 г на 100 г продукта вместо 35 г, указанных на этикетке). А вот фарш говяжий «Эколь» кроме говядины содержал также курятину и баранину, о которых производитель умолчал на этикетке.

– Мясо мясу рознь. Курятину большинство производителей добавляет в продукт для его удешевления, а от баранины там, скорее всего, обрезки и жилы, – говорит Александр Ишевский. – Производитель из другого региона с учетом затрат на логистику может поставлять продукцию на прилавки петербургских магазинов, только предложив торговым сетям более низкую цену. И такое положение дел беспокоит местные власти. Настолько, что в середине марта в правительстве Ленобласти состоится совещание, на котором будет обсуждаться вопрос, как защитить местный рынок от иногородних поставщиков, которые и налоги платят

в других регионах, и рабочих мест у нас не создают.

А СВИНИНА РЯДОМ ЛЕЖАЛА

С производителями мясных полуфабрикатов успешно конкурируют и сами торговые сети. Для них приготовление мясного фарша – дело прибыльное, да и по себестоимости выходит дешевле.

– Для торговых сетей это, по сути, безотходное производство. Для фарша используются отходы разделки мясных туш, куски, потерявшие товарный вид, куриная кожа, – говорит Александр Ишевский.

Но поскольку говядина дорогая, торговые сети идут на ту же хитрость – делают «говяжий» фарш из всего, что под руку попадает: курятину, свинину и даже баранину были обнаружены в «говяжьих» фаршах, изготовленных сетями «Сезон», «Карусель», «О'Кей» и «Призма».

– Используемый нами метод определения видовой принадлежности тканей животных довольно точен. Разговоры о том, что говяжий фарш просто лежал рядом со свиным и постороннюю ДНК в него «ветром надуло», несостоятельны. Многие производители пытаются нас убедить, что мы ошиблись, что в фарш случайно попало мизерное количество мяса другого вида. Например, в мясорубке сначала делали курицу, затем свинину, потом говядину, и вот поэтому в фарше определяется курица. Но эти аргументы не выдерживают критики, – говорит Валерий Тимофеев. – Если изготовитель на производственной линии меняет одно сырье на другое, он обязан провести санитарно-гигиенические мероприятия: вымыть оборудование. И тогда ДНК курицы не будет обнаружена в говяжьём фарше. Также необоснованны возражения производителей о неточности используемого метода определения ДНК. Метод утвержден Росстандартом. Да и та же баранина обнаружена далеко не во всех образцах, которые мы проверяли, – следовательно, метод работает.

Образцы фарша говяжьего, приобретенные в торговых сетях «Призма» и «Карусель», кроме наличия не указанного на этикетке постороннего мясного сырья, не соответствовали информации для потребителя по пищевой ценности. В частности, массовая доля жира в обоих образцах была занижена в два раза: 8,6 г

вместо 16,6 г у «Призмы» и 9,8 г вместо 18 г у «Карусели».

«Общественный контроль» обратился в торговую сеть «Призма» с просьбой прокомментировать результаты экспертизы. И получил ответ, который больше напоминает отписку: «Благодарим вас за обращение в финскую сеть магазинов PRISMA. По вашему запросу отделом качества PRISMA будет проведена дополнительная проверка».

Не дожидаясь результатов обещанной проверки, 27 февраля 2017 года «Общественный контроль» направил материалы экспертизы в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Результаты нынешней экспертизы, конечно, не повод вовсе отказаться от покупки фарша в магазине, тем более что, согласно протоколам испытаний, два образца прошли проверку без замечаний. Это фарш говяжий от гипермаркета «Лента» и фарш «Домашний» торговой марки «Новгородский бекон» (г. Великий Новгород).

– Выбирать фарш в магазине надо, во-первых, по цвету: говяжий должен быть темно-красным, свиной – розовым или светло-красным, а куриный – светлым или почти белым. Во-вторых, из фарша не должна течь влага, а если он в термоупаковке, не должно быть эффекта запотевания. В-третьих, обращайте внимание на срок годности и состав. А дальше выбирайте то, что вам подходит по цене, – советует Александр Ишевский.

Ирина ГОЛУБЕНКО



Полуфабрикат мясной рубленый категории А охлажденный «Фарш говяжий» ТМ «Самсон»	Полуфабрикат мясной рубленый охлажденный категории А «СПМ Фарш говяжий»	Фарш говяжий с/м «Сезон»
ООО «Мясокомбинат «Всеволожский», Ленинградская обл.	ЗАО «ТД «Перекресток», г. Санкт-Петербург	ООО «Стайл» (магазин «Сезон»), г. Санкт-Петербург
472-00	339-00	299-90
3 x 400 г = 1200 г	1 x 456 г + 1 x 452 г + 1 x 458 г = 1376 г	2 x 402 г + 1 x 302 г = 1106 г
06.02.2017	07.02.2017	07.02.2017
До и после вскрытия упаковки при температуре от 0°C до +4°C. Срок годности – 7 суток	12 часов при температуре от +2°C до +6°C	Годен до: (штамп) 10.02.2017
ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 42	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «Стайл», Коломяжский пр., д. 13, магазин «Сезон»
ГОСТ Р 55365-2012	TU 9214-026-34589240-08	TU 9214-006-45259283-04
соответствует	соответствует	соответствует
соответствует	соответствует	соответствует
не < 16,0 / 16,0 ± 0,9	17 / 19,3 ± 0,9	20,6 ± 0,9
7,5 / 10,9 ± 1,6	18 / 9,8 ± 0,7	10,4 ± 0,7
не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено
говядина	говядина	говядина
выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Ovis aries (баранина)	выделены фрагменты ДНК Bos taurus (говядина), Gallus gallus (курица), Ovis aries (баранина), Sus scrofa (свинина)
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены ДНК свинины и курицы, не заявленных на этикетке. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Отличается по м.д. жира. Обнаружена ДНК баранины, не заявленная на этикетке. ФАЛЬСИФИКАТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ. Обнаружены ДНК свинины, курицы и баранины, не заявленных на этикетке. ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 5 апреля 2016 года № 68-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

ПОДДЕЛЬНОЕ СГУЩЕННОЕ МОЛОКО ИЗ БЕЛОРУССИИ: ДУРНОЙ ПРИМЕР ЗАРАЗИТЕЛЕН?

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: впервые в список фальсифицированных образцов сгущенного молока попала продукция известной белорусской торговой марки.

Многочисленный штраф и закрытие предприятия на три месяца – таким должно быть наказание за фальсификацию молочной продукции, считает **председатель правления Национального союза производителей молока (Союзмолоко) Андрей Даниленко**. Именно такие меры борьбы с недобросовестными производителями предусматривают внесенные этой общественной организацией поправки в Кодекс об административных правонарушениях (КоАП РФ), которые вот уже больше года не могут принять в Государственной Думе. Между тем ныне существующие методы борьбы с молочным фальсификатом неэффективны – по оценкам Россельхознадзора, сегодня доля подделок на молочном рынке составляет около 25%.

В том, что действующие меры административной ответственности неэффективны и не останавливают производителей фальсификата, убедились и активисты «Общественного контроля»: три образца сгущенного молока из десяти, проверенных в испытательной лаборатории

«Петербург-Экспертиза» («ПЕ-ТЭК»), оказались подделками – в составе молочных консервов были обнаружены жиры немолочного происхождения. Причем в одном из образцов молочный жир вообще не был обнаружен.

«РОГАЧЕВЬ» ПОДМОЧИЛ РЕПУТАЦИЮ

Неприятно удивил проверяющих образец сгущенного молока из Белоруссии: согласно протоколу испытаний, в составе продукта торговой марки «Рогачевь» содержание молочного жира не превышало 85%. Таким образом, оставшиеся 15% жировой фазы продукта были представлены жирами немолочного происхождения.

В сознании российского потребителя молочная продукция из Белоруссии всегда ассоциировалась с понятием «качество». Похоже, в последнее время некоторые предприятия из соседней страны не устояли перед соблазном использовать это доверие для собственного обогащения.



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МОЛОКА СГУЩЕННОГО ЦЕЛЬНОГО С САХАРОМ



Наименование продукта	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Молочная страна», жирность 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Алексеевское», массовая доля жира 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром «Глубокое», массовая доля жира 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром «ЛЕНТА», массовая доля жира 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром ТМ «ГЛАВПРОДУКТ», жирность 8,5%
Изготовитель	ООО «Промконсервы», г. Смоленск	ЗАО «Алексеевский молококонсервный комбинат», Белгородская обл.	«Глубокский молококонсервный комбинат», Белоруссия, Витебская обл.	ООО «Молочный комбинат «Михайловская слобода», г. Железнодорожный	ЗАО «Верховский молочно-консервный завод», Орловская обл.
Изготовлено по нормативному документу	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688	ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012
Дата изготовления	16.12.2016	28.08.16	12.12.2016	27.11.2016	16.01.2017
Срок годности	Срок годности при температуре от 0 до +22°C и относительной влажности воздуха не более 75% – 12 месяцев с даты производства	При температуре от 0°C до +10°C и относительной влажности воздуха не более 85% – 18 месяцев; при температуре (23±2)°C и относительной влажности воздуха не более 85% – 12 месяцев	Годен в течение 18 месяцев с момента производства без нарушения целостности упаковки. Хранить при температуре от 0°C до +25°C и относительной влажности воздуха не более 85%	Годен в течение 12 месяцев. Хранить при температуре не выше +20°C и относительной влажности воздуха не более 85%	Срок годности с даты производства: 15 месяцев при температуре хранения от 0°C до +10°C, 6 месяцев при температуре хранения от 0°C до +20°C и относительной влажности воздуха не более 85%
Масса, количество образцов	4 x 380 г = 1520 г	4 x 380 г = 1520 г	4 x 380 г = 1520 г	4 x 380 г = 1520 г	4 x 380 г = 1520 г
Цена за банку, руб.	85-82	94-90	59-90	64-99	60-19
Место закупки	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, к. 7, лит. А	ООО «Стайл», универсам «Сезон», Коломяжский пр., д. 13	ООО «Стайл», универсам «Сезон», Коломяжский пр., д. 13	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, к. 7, лит. А	ООО «Лента», наб. Обводного канала, д. 118, к. 7, лит. А
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 / 26,1 ± 1,0	не > 26,5 / 25,7 ± 1,0	не > 26,5 / 25,7 ± 1,0	не > 26,5 / 24,8 ± 1,0	не > 26,5 / 25,0 ± 1,0
Массовая доля сахарозы, % Норма/результат	от 43,5 до 45,5 включ. / 44,95 ± 0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 43,58 ± 0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 43,58 ± 0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 44,21 ± 0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 45,50 ± 0,25
Массовая доля сухого молочного остатка, % Норма/результат	не < 28,5 / 29,0 ± 1,0	не < 28,5 / 30,7 ± 1,0	не < 28,5 / 30,6 ± 1,0	не < 28,5 / 31,0 ± 1,0	не < 28,5 / 29,5 ± 1,0
Массовая доля жира, % Норма/результат	не < 8,5 / 8,50 ± 0,15	не < 8,5 / 8,50 ± 0,15	не < 8,5 / 8,50 ± 0,15	не < 8,5 / 8,50 ± 0,15	не < 8,5 / 9,00 ± 0,15
Массовая доля белка в сухом обезжиренном остатке, % Норма/результат	не < 34,0 / 36,4 ± 1,1	не < 34,0 / 35,1 ± 1,1	не < 34,0 / 35,6 ± 1,1	не < 34,0 / 34,6 ± 1,1	не < 34,0 / 34,2 ± 1,1
Идентификация по составу жировой фазы (молочный жир должен быть 100%)	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Соответствие ГОСТу или другому нормативному документу	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.



– По-видимому, интересы бизнеса в данном случае поставлены выше интересов потребителя, ведь растительные жиры дешевле, – говорит доктор медицинских наук, академик РАЕН, главный диетолог Санкт-Петербурга и Северо-Западного федерального округа РФ Владимир Доценко. – Мне кажется, что этому заводу пора задуматься о своей репутации.



Кстати, за сгущенным молоком торговой марки «Рогачевъ» уже давно тянется шлейф «сомнительной» славы. Так, в январе 2016 года качество этого продукта проверяли специалисты Красноярского центра стандартизации и метрологии и обнаружили в нем растительные жиры.

А столичный «Росконтроль», проведя независимую экспертизу, в том же 2016 году и вовсе внес сгущенку «Рогачевъ» в черный список: «В составе образца присутствуют фосфаты, не указанные в маркировке. Техническим регламентом ТР ТС 029/2012 не предусмотрено использование фосфатов в составе сгущенного молока с сахаром, однако для концентрированного молока есть норматив предельного внесения фосфатов – не более 1,5 г/л. В составе продукта выявлено содержание фосфатов, не указанных в маркировке. При этом

массовая доля фосфатов превышает допустимую техническим регламентом норму», – сообщает сайт «Росконтроля».

«А НАМ НАПЛЕВАТЬ!»

Наглядным примером того, что существующая система государственного контроля слаба и неэффективна, является хорошо налаженный выпуск поддельной молочной продукции на ООО «Маримолоко» из Йошкар-Олы. В прошлом году образец сгущенного молока этого изготовителя, приобретенного в магазине «Сезон», лабораторией «ПЕТЭКС» был признан фальсификатом – содержание молочного жира в жировой фазе продукта оказалось менее 5%. Материалы проверки «Общественный контроль» оперативно направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, однако поддельная продукция из Республики Марий Эл не исчезла с полок магазинов, а лишь перекочевала в другие торговые точки – в частности, торговый комплекс «Старая деревня», где и была обнаружена в этом году.

По итогам нынешней экспертизы специалисты лаборатории «ПЕТЭКС» вновь сделали неутешительный вывод – «Маримолоко» продолжает поставлять на рынок Санкт-Петербурга подделки: в проверенном образце, выпущенном в декабре 2016 года, содержание молочного жира в жировой фазе опять не превышало 5%, остальные жиры (95%) оказались немолочного происхождения!

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

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).



– Им же не выписали штраф в пять миллионов! Так чего им бояться? Люди зарабатывают на подделке огромные деньги, плевать они хотели на те мизерные штрафы, которые им могут грозить, – говорит доцент кафедры технологии молока и пищевой биотехнологии Санкт-Петербургского национального исследовательского университета ИТМО Анатолий Брусенцев. – В советские времена, например, за выпуск сметаны 18% жирности вместо 20% можно было лишиться свободы года на четыре. А сейчас никто не несет серьезной ответственности за подделку. Неужели штраф в 30 тысяч рублей может остановить фальсификаторов? Конечно, нет! Ведь выпустить фальсификат выгодно – взял сухое обезжиренное молоко, добавил пальмовое масло, сахар, развел водой, пастеризовал, – и готово! Если делать традиционным спосо-



бом сгущенное молоко, прибыль будет намного меньше, а стоимость конечного продукта в магазине – выше, что невыгодно ни магазину, ни нечистому на руку изготовителю.

Материалы проверки качества сгущенного молока «Общественный контроль» 20 февраля 2017 года направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер.

НЕВИДИМАЯ ОПАСНОСТЬ

По словам главы Национального союза производителей молока Андрея Даниленко, подделку выдают два факта: неизвестный бренд и невысокая стоимость. По мнению эксперта, как правило, фальсификацией занимаются мелкие региональные предприятия, которые могут обеспечить себе место на полке магазина, только предложив низкую цену на свой продукт.



Однако опыт проверок «Общественного контроля» показывает, что по стоимости сгущенного молока не всегда можно судить о его качестве. Так, например, третий фальсификат – поддельная сгущенка от ОАО «Консервный завод «Саранский» из Мордовии (молочный жир не превышает 85% жировой фазы) – стоит 53,90 рубля за 270 г, что соответствует средней рыночной цене на качественное сгущенное молоко.

По мнению Владимира Доценко, регулярное потребление продуктов, содержащих немолочные жиры, может привести к серьезным проблемам со здоровьем.

– Сгущенное молоко – это консервы длительного хранения, которые многие берут на дачу, где зачастую нет возможности покупать натуральное молоко. И если человек в течение двух-трех месяцев вместо молочного жира будет употреблять растительный да еще с неизвестным составом, могут возникнуть серьезные проблемы со здоровьем, – говорит эксперт. – Есть опасность нарушения метаболических процессов в организме и, как следствие, перебои в работе сердца, печени, почек, органов пищеварения. Проблема еще и в том, что, ощутив недомогание, человек вряд ли свяжет его с тем, что он некоторое время употреблял в пищу поддельное сгущенное молоко. Существует так называемый кумулятивный эффект, когда нежелательные и вредные продукты накапливаются в нашем организме, а заболевание дает о себе знать, когда их количество превысило критическую норму.

Именно поэтому Владимир Доценко советует очень внимательно и ответственно подходить к выбору продуктов, ориентироваться на проверенные и безупречно зарекомендовавшие себя бренды. В этом потребителям регулярно помогают экспертизы «Общественного контроля».

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Согласно протоколам испытаний лаборатории «ПЕТЭКС», без замечаний прошли экспертизу образцы семи торговых марок. Это «Молочная страна» (г. Смоленск), «Лента» (г. Железнодорожск), «Главпродукт» (Орловская обл.), «Алексеевское» (Белгородская обл.), «Деревенские молочные продукты» (Воронежская обл.), «Вологодские молочные продукты» (Воронежская обл.) и «Глубоко» (Белоруссия).
Ирина ГОЛУБЕНКО

Молоко цельное сгущенное с сахаром ТМ «Деревенские молочные продукты», массовая доля жира 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром ТМ «Вологодские молочные продукты», массовая доля жира 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром ТМ «Рогачевъ», массовая доля жира 8,5%	Консервы молочные. Молоко цельное сгущенное с сахаром, массовая доля жира 8,5%	Молоко цельное сгущенное с сахаром, массовая доля жира 8,5%
ЗАО «Нижнекисляйская молочная компания», Воронежская обл.	ЗАО «Нижнекисляйская молочная компания», Воронежская обл.	ОАО «Рогачевский МКК», Белоруссия	ОАО «Консервный завод «Саранский», Республика Мордовия, г. Саранск	ООО «Маримолоко», Республика Марий Эл, г. Йошкар-Ола
ГОСТ 31688	ГОСТ 31688	ТИ ВУ 400046241.163-2015. ГОСТ 31688-2012	ГОСТ 31688-2012	СТО 26306624-001-2014
14.03.2016	15.12.2016	19.07.2016	07.10.2016	02.11.2016
Годен в течение 15 месяцев с даты производства. Хранить при температуре от 0°C до +10°C и относительной влажности воздуха не более 85%	Годен в течение 12 месяцев с даты производства. Хранить при температуре от 0°C до +10°C и относительной влажности воздуха не выше 85%	Годен в течение 12 месяцев. Хранить при температуре воздуха от 0°C до +10°C и относительной влажности воздуха не более 85%	Срок годности – 12 месяцев со дня изготовления. Хранить при температуре от 0°C до +10°C и относительной влажности воздуха не более 75%	Срок годности при температуре от 0°C до +10°C и относительной влажности воздуха не более 85% не более 8 месяцев
4 x 400 г = 1600 г	4 x 270 г = 1080 г	4 x 380 г = 1520 г	4 x 270 г = 1080 г	2 x 1500 г = 3000 г
87-50	62-24	69-90	53-90	210-00
ООО «Приморское», пр. Сизова, д. 28, магазин «Сезон»	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «Стайл», Коломяжский пр., д. 13, магазин «Сезон»	ООО «Стайл», Коломяжский пр., д. 13, магазин «Сезон»	ТК «Старая деревня», Торфяная дорога, д. 2, к. 1, ИП Понетайкин
соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
не > 26,5 / 26,3 ± 1,0	не > 26,5 / / 25,7 ± 1,0	не > 26,5 / 26,1 ± 1,0	не > 26,5 / 25,3 ± 1,0	27,9 ± 1,0
от 43,5 до 45,5 включ. / 44,63 ± 0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 44,44 ± 0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 45,34 ± 0,25	от 43,5 до 45,5 включ. / 43,54 ± 0,25	43,50 ± 0,25
не < 28,5 / 29,1 ± 1,0	не < 28,5 / 29,9 ± 1,0	не < 28,5 / 28,6 ± 1,0	не < 28,5 / 31,2 ± 1,0	8,80 ± 0,15
не < 8,5 / 8,50 ± 0,15	не < 8,5 / 8,50 ± 0,15	не < 8,5 / 8,50 ± 0,15	не < 8,5 / 9,30 ± 0,15	8,80 ± 0,15
не < 34,0 / 35,3 ± 1,1	не < 34,0 / 37,5 ± 1,1	не < 34,0 / 38,3 ± 1,1	не < 34,0 / 36,3 ± 1,1	15,9 ± 1,1
соответствует	соответствует	Не соответствует. Содержание молочного жира превышает 85% жировой фазы	Не соответствует. Содержание молочного жира превышает 85% жировой фазы	Не соответствует. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы
СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 5 апреля 2016 года № 68-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Проверка, проведенная Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», показала, что характеристики восьми образцов фасованной земли для выращивания рассады из десяти, приобретенных в магазинах города и проверенных в испытательной лаборатории филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области, не соответствуют информации, указанной на упаковке, а три образца и вовсе опасны для растений.

ПУСТАЯ ЗЕМЛЯ – УГРОЗА УРОЖАЮ

С наступлением марта прилавки хозяйственных магазинов в буквальном смысле начинают атаковать садоводы и цветоводы. Кому пленку для парника, кому инвентарь, кому лук-севок. Но самым высоким спросом пользуются семена и, конечно, пакеты с землей, которую именуют «торфогрунтом» или «грунтом для рассады».

Однако грамотные петербуржцы, регулярно изучающие результаты проверки качества грунтов, которые ежегодно в марте публикует «Общественный контроль», знают, что далеко не все изготовители садовой земли соблюдают технологию и выпускают качественный продукт. Более того, каждый год «Общественный контроль» в магазинах Петербурга выявляет фальсифицированные грунты, которые, согласно заключению специалистов,

не только не дадут желаемого урожая, но даже могут нанести вред рассаде. Кроме информирования потребителей «Общественный контроль» направляет результаты исследований в Роспотребнадзор, но это не дает желаемого эффекта: некачественная продукция недобросовестных производителей, которая бракуется испытательной лабораторией, на следующий год с приходом весны опять появляется на прилавках все тех же торговых точек.

Вот и на этот раз восемь из десяти образцов торфогрунтов разных торговых марок, приобретенных в магазинах Петербурга, получили различные замечания специалистов испытательной лаборатории филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области. Семи образцам из восьми с отклонениями смело можно присвоить статус фальсификата.

СПРОС РОЖДАЕТ... БЕЗОТВЕТСТВЕННОСТЬ

По словам агронома, члена Гильдии профессионалов ландшафтной индустрии и Королевского общества садоводов Веры Хмелевой, популярность торфогрунтов традиционно повышается весной, причем даже в сельской местности.

– Сегодня многие наши садоводы стали образованнее, понимают, что хороший урожай зависит от массы факторов, в том числе от грунта, в который высаживаются семена для рассады, – объясняет Вера Хмелева. – Его нельзя просто взять в соседнем лесу, парке или на дачном участке. Во-первых, такая земля изобилует семенами сорняков,



от которых нелегко избавиться. Во-вторых, состав этого «дикого» грунта, его экологическая чистота нам неизвестны, а значит, можно вообще не получить всходов или вырастить слабую нежизнеспособную рассаду.

Другое дело – готовые торфогрунты, на упаковке которых производитель подробно расписывает свойства и состав, а также уточняет, для выращивания каких именно семян они подходят. Увы, экспертиза «Общественного контроля» в очередной раз показала, что информация, указанная на упаковках грунтов, не всегда соответствует действительности. Причем в протоколах ежегодных проверок меняются названия производителей, а вот процент тех, кто вводит в заблуждение потребителей, остается стабильным – 60–80%. Так, например, по итогам экспертизы 2016 года некачествен-

ными были признаны семь из десяти проверенных образцов.

СОЛЬ ЗЕМЛИ

Один из главных показателей качества торфогрунта – водородный показатель pH солевой суспензии. Согласно результатам экспертизы ФГБУ «Россельхозцентр», отклонения от указанных на упаковках значений pH выявлены в грунтах компаний «Сад» и «Земля и птица» из Ленинградской области, «Васильевский мох» (торговая марка «Агрикола», Тверская обл.), а также «Питер Пит» из Московской области.

– В средней полосе России почвы слабокислые и огородные культуры к ним уже приспособлены. Поэтому серьезно повлиять на качество рассады небольшие отклонения от нормы этого показателя не могут, –

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ САДОВОЙ ЗЕМЛИ



Наименование товара	Morris Green: грунт для выращивания томатов	Terra Vita. Живая земля: грунт универсальный цветочный	«Универсаль»: универсальный полностью готовый торфогрунт для всех видов цветов и декоративно-лиственных растений. «Скорая помощь»	Смесь торфяная «Велторф», Грунт универсальный	Торфоминеральный экологически чистый готовый к применению грунт для выращивания рассады томатов, перцев, баклажанов и т.п., а также их пересадки и подкормки в открытом грунте	«Агрикола»: грунт растительный «Плодородие». «Для томатов и перцев»
Изготовитель	Торфопредприятие «Пельгорское-М», Ленинградская обл.	ЗАО МНПП «Фарт», г. Санкт-Петербург	ООО «Торфозавод «Агроторф», Ленинградская обл.	ООО «Велторф», Псковская обл.	ООО «Сад», Ленинградская обл.	«Васильевский мох», Тверская обл.
Дата изготовления	05.12.2016	13.09.2016	17.03.2016	не указана	2016	март 2016
Масса/количество образцов	2 x 6,5 л / факт. 6,5 л	2 x 5 л / факт. 5 л	2 x 5 л / факт. 4,5 л	2 x 5 л / факт. 6,5 л	2 x 6 л / факт. 6 л	2 x 6 л / факт. 4,7 л
Цена за уп., руб.	39-00	32-79	49-00	33-00	85-00	34-83
Место закупки	ООО «Сделай своими руками Северо-Запад» («ОБИ»), Пулковское шоссе, д. 21, к. 1	ООО «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25, к. 1, лит. А	ООО «Призма», пл. Конституции, д. 7	ООО «Сделай своими руками Северо-Запад» («ОБИ»), Пулковское шоссе, д. 21, к. 1	ИП Меркурьева Я.С., Ленинский пр., д. 176, магазин «Сад»	ООО «Ашан», Пулковское шоссе, д. 25, к. 1, лит. А
Влага, % Норма/результат	не более 65 / 59,5 ± 0,7	не более 65 / 55,6 ± 0,7	не более 60 / 65,7 ± 0,7	не более 65 / 58,5 ± 0,7	не более 65 / 54,5 ± 0,7	не более 65 / 66,2 ± 0,7
pH солевой суспензии (обменная кислотность). Норма/результат	не менее 5,8 / 6,1 ± 0,1	6,0-6,5 / 6,1 ± 0,1	5,5-6,2 / 6,2 ± 0,1	5,5-6,5 / 5,4 ± 0,1	5,5-6,5 / 5,2 ± 0,1	5,0-7,0 / 4,4 ± 0,1
Минеральный азот (NH ₄ +NO ₃), мг/л Норма/результат	не менее 140 / 337 ± 60	не менее 150 / 98 ± 89	не менее 250 / 203 ± 78	не менее 250 / 303 ± 61	150-250 / 622 ± 126	не менее 250 / 178 ± 87
P ₂ O ₅ (фосфор, подвижная форма), мг/л Норма/результат	не менее 130 / 296 ± 63	не менее 270 / 340 ± 93	не менее 330 / 261 ± 82	не менее 250 / 242 ± 64	250-400 / 703 ± 176	не менее 350 / 105 ± 91
K ₂ O (калий, подвижная форма), мг/л Норма/результат	не менее 200 / 159 ± 84	не менее 300 / 200 ± 124	не менее 400 / 534 ± 164	не менее 300 / 141 ± 85	250-350 / 326 ± 141	не менее 400 / менее 121
Соответствие информации на упаковке результатам испытаний	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию влаги	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию калия	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по кислотности, содержанию азота, фосфора, калия	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по кислотности, содержанию влаги, азота, фосфора, калия, объему

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

говорит **Вера Хмелева**. – Хотя это нехорошо, что информация на упаковке не соответствует фактическому составу грунта. Ведь в сочетании с другими факторами такая почва не даст садоводу ожидаемого эффекта.

По словам **руководителя филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области Елены Павловой**, отклонения показателей pH в сочетании с превышением содержания азота и фосфора способны существенно повлиять на рост рассады:

– Несоответствие заявленному нормативному значению по величине обменной кислотности в сочетании с превышением массовой доли подвижных форм азота и фосфора может вызывать угнетение развития растений из-за высокой концентрации солей.

Низкий pH, недостаток азота и избыток фосфора были обнаружены специалистами лаборатории в «Садово-огородном черноземе», который предлагает потребителям предприятие «Земля и птица». На рынке его продукция присутствует уже больше десяти лет, и



все эти годы она стабильно занимает последнее место в рейтинге некачественных образцов. Так, в прошлом году **заведующая испытательной лабораторией филиала ФГБУ «Россельхозцентр» Елена Завьялова**, комментируя итоги проверки, подчеркивала, что продукция этого предприятия не соответствует обязательным нормам по содержанию азота, фосфора и калия, а неполная маркировка не выдерживает никакой критики. В нынешнем году ситуация повторилась.

– Как и в предыдущие годы, этот изготовитель полностью игнорирует требования по маркировке продукции – в частности, не указывает химический состав грунта, – констатирует **Елена Павлова**. – Образец, который мы проверяли в этот раз, имеет кислую реакцию среды и резко выраженный дисбаланс по содержанию элементов питания: полное отсутствие доступного для растений азота и чрезмерное количество подвижного фосфора.

Представитель предприятия «Земля и птица» на запрос «Общественного контроля» заявил, что продукция компании регулярно «проходит сертификацию и не имеет претензий ни со стороны торговли, ни со стороны потребителей», однако так и не смог объяснить отсутствие на упаковке обязательной информации, предусмотренной Приказом министра сельского хозяйства РФ № 67

от 29 февраля 2008 года «Об установлении требований к форме и порядку утверждения рекомендаций о транспортировке, применении и хранении пестицида и агрохимиката и к тарной этикетке». Документом четко предусмотрено, что маркировка продукции должна содержать информацию о химическом составе, рекомендации по применению, меры безопасности, класс опасности и прочие необходимые при использовании агрохимиката сведения.

Очевидно, что на предприятии «Земля и птица» о существовании этого приказа, впрочем, как и других нормативных документов, даже не догадываются, что, однако, насколько не мешает компании на протяжении многих лет выпускать и реализовывать поддельные торфогрунты.

ОСТОРОЖНО, ОПАСНЫЙ ГРУНТ!

Грунты компаний «Земля и птица» и «Сад» лаборатория признала не только некачественными, но и опасными для применения. В них было зафиксировано значительное (в 2–3 раза) превышение содержания массовой доли азота и фосфора.

– Это создает угрозу засоления грунтов, что отрицательно скажется на развитии рассады и вегетации таких солеустойчивых культур, как, например, салат или огурец, – комментирует **заведующая испытательной лабораторией ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области Елена Завьялова**.



А «Садовую землю» производства ИП Миночкин А.Д. из Ленинградской области специалисты лаборатории и вовсе предлагают рассматривать как удобрение.

– Содержание азота и фосфора в этом образце не укладывается в рамки, установленные изготовителем. Причем их количество, особенно азота, превышает максимально допустимую величину в 2–4 раза. Подобное количество



элементов питания характерно для органических удобрений, поэтому и использовать такой грунт целесообразно для подкормки вегетирующих растений. Выращивание рассады возможно после смешивания данного грунта с нейтрализованным и не содержащим элементов питания торфом либо с минеральной почвой в соотношении 1:2 или 1:3. Посев семян или высадка рассады в этот грунт приведут к гибели растений, – предупреждает **Елена Завьялова**.

Увы, о рисках использования данного грунта потребитель узнает уже после того, как потратит деньги и время на высадку рассады. Правда, слабая надежда на то, что опасные грунты всё-таки будут удалены из торговой сети, остается: 27 февраля 2017 года «Общественный контроль» направил материалы проверки в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер в рамках его компетенции.

ПРОСТО ДОБАВЬ ВОДЫ

Ряд образцов грунтов имели более высокую влажность, чем было заявлено на упаковке: грунт «Универсаль», ООО «Торфозавод «Агроторф» из Ленинградской области, грунт «Агрикола» и грунт ООО «ТПК «Нов-Агро» из Новгородской области.

– Массовая доля влаги в образцах незначительно превышает установленную изготовителями норму, однако в соответствии с ГОСТ Р 53381-2009 допускается до 75% влаги в питательных грунтах, – отмечает **Елена Павлова**.

По мнению **Веры Хмелевой**, гораздо хуже, когда грунт в упаковке оказывается суше, чем заявляет производитель.

– Лучше, когда земля влажная, рыхлая и с ней можно сразу работать. Если она сухая, то сразу сажать семена в такой грунт нельзя, потребуются примерно сутки, чтобы увлажнить его до нужной консистенции, – говорит **Вера Хмелева**.

ДОВЕРЯЙ, НО ВЕС ПРОВЕРЯЙ

Согласно ГОСТ 8.579-2002 «Требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их производстве, расфасовке, продаже и импорте», вес каждой упаковки не должен отклоняться от указанного на этикетке больше, чем на 1,5%. Испытания лаборатории показали, что и эту норму многие производители не соблюдают. Так, объем грунта «Питэр Пит» составляет 4,7 л вместо обещанных 5 л, грунта «Агрикола» – 4,7 л вместо 6 л, а в упаковке грунта от компании «ТПК «Нов-Агро» вместо 5 л оказалось 4,6 л.

– Между тем по нормативу при номинальном количестве продукции,

равном 5 л, отрицательное отклонение не должно составлять более 75 мл, – говорит **Елена Павлова**.

Справедливости ради стоит отметить, что некоторые производители ошиблись в объеме в пользу потребителя. Так, 6,5 л вместо 5 л оказалось в упаковке грунта от компании «Велторф» из Псковской области. Однако этот образец не может быть рекомендован «Общественным контролем», поскольку в нем занижено содержание калия (141 мг/л вместо 300 мг/л, указанных на упаковке). На 200 мл больше заявленного объема было и в пакете «Садовой земли» от ИП Миночкин А.Д., на 1,3 л больше оказался объем грунта «Земля и птица». Впрочем, лишний объем этих упаковок вряд ли может компенсировать грубые нарушения, выявленные в образцах специалистами лаборатории.

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

– Из десяти образцов грунтов, проанализированных в этом году, полностью соответствуют данным маркировки только два – ТМ «Morris Green» и ТМ «Terra Vita», – подводит итог проведенной экспертизы **Елена Завьялова**. – Но я бы еще выделила грунт «Универсаль» торговой марки «Скорая помощь». Незначительные замечания по влаге и объему никак не отражаются на его качестве. Продукцию этих трех торговых марок можно смело рекомендовать садоводам и дачникам.

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 много труда, да и семена с удобрениями обходятся «в копейчку». А если услуги лаборатории вам не по карману, внимательно изучайте результаты экспертиз, проводимых «Общественным контролем». От покупки фальсификата вы точно будете застрахованы!

Ирина ГОЛУБЕНКО



Питательный грунт для рассады	PETER PEAT: грунт для рассады	Садовая земля (обогащенный чернозем)	Садово-огородный чернозем
ООО «ТПК «Нов-Агро», Новгородская обл.	ООО «Питэр Пит», Московская обл.	ИП Миночкин А.Д., Ленинградская обл.	Предприятие «Земля и птица», Ленинградская обл.
10.02.2016	17.12.2015	февраль 2016	не указана
2 x 5 л / факт. 4,6 л	2 x 5 л / факт. 4,7 л	2 x 3 кг / факт. 3,2 кг	2 x 5 л / факт. 6,3 л
40-00	52-00	85-00	60-00
ИП Халилов И.Г., Ленинский пр., д. 152, магазин «Товары для сада и огорода»	ООО «Касторама Рус», Пулковское шоссе, д. 17, к. 1	ИП Меркурьева Я.С., Ленинский пр., д. 176, магазин «Сад»	ИП Халилов И.Г., Ленинский пр., д. 152, магазин «Товары для сада и огорода»
не более 60 / 63,4 ± 0,7	не более 65 / 52,5 ± 0,7	не более 65 / 63,2 ± 0,7	не указано / 54,2 ± 0,7
5,5-6,5 / 6,2 ± 0,1	не менее 5,5 / 5,2 ± 0,1	5,0-6,5 / 5,1 ± 0,1	не указано / 5,2 ± 0,1
не менее 120 / 133 ± 76	не менее 135 / 553 ± 115	120-270 / 1159 ± 132	не указано / менее 90
не менее 80 / менее 80	не менее 140 / 345 ± 97	300-600 / 1054 ± 184	не указано / 1891 ± 157
не менее 140 / менее 106	не менее 230 / 271 ± 129	300-600 / 669 ± 221	не указано / 281 ± 125
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию влаги, фосфора, калия	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по кислотности	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по содержанию азота, фосфора	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по кислотности, содержанию азота и фосфора

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 5 апреля 2016 года № 68-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».


СЕКРЕТ БОГАТОГО УРОЖАЯ

Старейшая петербургская компания «Сортсеменовощ» знает толк в качественном посевном материале и старается помочь получить богатый урожай каждому своему покупателю – профессионалу или садоводу-любителю.

СЕМЕНА ВЫСШЕЙ ПРОБЫ

В последнее время из обширного ассортимента семян цветочных и овощных культур компании «Сортсеменовощ», известной под брендом «ДОМ СЕМЯН», особой популярностью у покупателей пользуются так называемые профессиональные семена, которые предназначены для выращивания высококачественных растений.

Именно профессиональные семена используют для посевов в тепличных комбинатах, на полях больших и малых современных фермерских хозяйств. Почти в 100% случаев профессиональные семена являются гибридами F1, которые имеют более высокую урожайность, повышенное содержание заданных полезных свойств, устойчивы к вредителям и болезням растений.

Понятие «гибрид» хорошо знакомо опытным садоводам. Гибридизация (или скрещивание) – естественный природный процесс, известный человечеству издавна. В наши дни гибриды завоевали достойное место в промышленном и любительском растениеводстве. Например, в фирменных специализированных магазинах «ДОМ СЕМЯН» покупатели очень часто спрашивают знаменитую свеклу «Пабло»,



морковь «Самсон», капусту «Краутман». А ведь это все профессиональные гибриды, которые давно применяются садоводами-любителями.

КАЖДЫЙ ГОД – РОСКОШНЫЙ ОГОРОД

Специализированные магазины «ДОМ СЕМЯН» в новом сезоне, как всегда, идут в ногу со временем и запросами требовательных покупателей.

Уже сегодня садоводам предлагаются лучшие семена овощных культур. Лидер продаж – томат «Флетчер». Это детерминантный среднеранний гибрид для выращивания как в теплицах, так и в пленочных укрытиях. В кисти – 3–4 ровных красивых красных круглых плода массой 150–190 граммов каждый. Не уступает «Флетчеру» и томат «Томск» – раннеспелый детерминантный мясистый и сахаристый красный крупноплодный гибрид, а также еще около двадцати замечательных профессиональных томатов – только вы-бирай!

Хотите удивить своих близких зеленым красавцем – хрустящим огурцом? Пожалуйста! Огурец «Анзор» – раннеспелый партенокарпический урожайный гибрид корншонного типа. Огурец «Фуга» – ранний замечательный новейший гибрид с пучковыми завязями. Огурец «Караоке» – ранний вкусный урожайный самоопыляющийся, устойчивый к перепадам температур – имеет обильное длительное плодоношение. И еще несколько десятков гибридов, в том числе и новинки 2017 года!

ДЛЯ КАШПО И КЛУМБЫ

«А существуют ли профессиональные семена цветочных культур?» – спросят любознательные садоводы. «Конечно!» – ответят в «ДОМЕ СЕМЯН». Наряду с простыми сортами известных петуний, бархатцев, анюток в продаже есть и гибридные изысканные сортосерии.

Например, анютины глазки «Фридом F1», тагетес «Дуранго F1», калибрахоа «Каблум F1». Мелкие пылевидные семена цветов (например, петунии, лобелии,

душистого табака) подвергаются дражированию, то есть обволакиваются специальным составом. В результате сильно увеличивается размер этих крошечных семян, что облегчает процесс их посева. В дражированную оболочку мелких семян иногда добавляют микроэлементы для первоначального питания сеянцев и средства защиты растений.

Цена профессиональных семян выше, чем любительских, поскольку технология их производства сложна, многоэтапна и затратна. Однако это не останавливает ни профессиональных растениеводов, ни дачников-огородников, поскольку результаты, получаемые от использования профессиональных семян, просто несоизмеримы с результатами от выращивания растений любительских сортов. Специалисты компании «Сортсеменовощ» всегда готовы предложить покупателям новые перспективные сорта и гибриды.

СЕМЕНА БЕЗ ГМО

Садоводы-любители, обращаясь в «ДОМ СЕМЯН», иногда интересуются:

не является ли посадочный материал генно-модифицированным? Компания гарантирует, что нет. И подтверждает это актами совместной проверки прокуратурой и Россельхознадзором: генно-модифицированные семена в реализации отсутствуют.

«ДОМ СЕМЯН» в преддверии нового сезона желает в этом году всем профессионалам и садоводам-любителям только богатого урожая!

Ольга САФОНОВА

АДРЕСА МАГАЗИНОВ «ДОМ СЕМЯН»:

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

Подробная информация по тел.: (812) 603-27-18 и на сайте: www.seed.ru

Где **ФАСКО** – там ЖИЗНЬ!



WWW.FASKO.RU

Продукция компании «Гарден Ритейл Сервис»,
МО, г. Химки, ул. Репина, 34, тел.: +7 (495) 642-642-6.

СПРАШИВАЙТЕ В МАГАЗИНАХ ВАШЕГО ГОРОДА

СЕКРЕТЫ

ЗДОРОВОЙ РАССАДЫ!

1. ВЫБИРАЕМ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫЙ ГРУНТ

Грунты для рассады ФАСКО® содержат комплексные минеральные удобрения европейского производства, специально разработанные для обеспечения равномерного плодородия грунта



5, 10, 25 литров

2. СТИМУЛИРУЕМ РОСТ И РАЗВИТИЕ

Органоминеральные удобрения ФАСКО® содержат природные стимуляторы роста «гуматы». Ускоряют прорастание семян. Повышают стрессоустойчивость растений после пикировки и пересадки



0,25 литра

3. УКРЕПЛЯЕМ ИММУНИТЕТ МОЛОДЫХ РАСТЕНИЙ

Специально разработанный состав удобрений под индивидуальные потребности каждой культуры. Способствуют увеличению корневой системы и количества всходов



50 грамм

