

КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



КАКИЕ БЛИНЫ МАСЛЕНИЦУ НЕ ИСПОРТЯТ?

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: качество пяти из девяти проверенных образцов блинчиков с мясом не соответствует заявленному на упаковке.

СТР. 12–13

В НОМЕРЕ: ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ ПЕРЕХОДИТ НА ХАССП СТР. 3 | АРМЕЙСКАЯ КАША ДЛЯ НАСТОЯЩИХ МУЖЧИН СТР. 4 | ОТДЫХ-2015: СОВЕТЫ ЭКСПЕРТОВ СТР. 16

РОСПОТРЕБНАДЗОР

В ПЕЛЬМЕНИ НЕ ДОКЛАДЫВАЮТ МЯСА



СТР. 2

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

ОТКРЫТ ПРИЕМ ЗАЯВОК НА УЧАСТИЕ В КОНКУРСЕ «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2015 г.

СТР. 2



ПЕТЕРБУРГСКАЯ МАСЛЕНИЦА

КАК ОТМЕЧАЛИ МАСЛЕНИЦУ В ЦАРСКОЙ РОССИИ?

СТР. 6



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СМЕТАНА ИЗ УНИВЕРСАМА «СЕЗОН»: МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН!

СТР. 8–9



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



www.spbkontrol.ru

Мы поможем вернуть или обменять товар, вернуть деньги за некачественный товар или услугу, взыскать неустойку за невыполнение сроков передачи или ремонта товара, взыскать моральный вред.

БЕСПЛАТНЫЕ КОНСУЛЬТАЦИИ – ВСЕМ!

Бесплатная юридическая помощь в полном объеме – всем пенсионерам и малоимущим до 31 марта 2015 года! Расходы на бесплатную юридическую помощь предусмотрены федеральным грантом для НКО.

324-25-80

324-27-98

987-56-43



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

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



ТОВАРЫ, КОТОРЫЕ «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»

В конкурсе принимают участие изготовители продовольственных товаров, чья продукция представлена в розничной торговой сети города на Неве. Как рассказал **Всеволод Вишневецкий, председатель Наблюдательного совета конкурса и руководитель «Общественного контроля»**, цель конкурса – выявить на полках магазинов товары, информация на упаковке которых полностью совпадает с заявленным составом. Иными словами – «вычислить» товары, которые можно покупать без всякого риска.

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

Несмотря на то что организатором конкурса выступает СПб ООП «Общественный контроль», оценку качества заявленных

на конкурс товаров проводят специалисты, представляющие авторитетные государственные экспертные учреждения: **ФБУ «Тест-С.-Петербург»**, СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области, **ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория»**, ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», **ВНИИ Жиров, Северо-Западный государственный университет им. И.И. Мечникова, НИУ ИТМО, ОАО «Гипрорыбфлот».**

В этом году заявку на участие в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» необходимо направить не позднее 31 мая, а его итоги будут подведены 27 августа в рамках XXIV Международной выставки-ярмарки «Агрорусь» в «Ленэкспо». Положение о конкурсе и результаты конкурсов 2012–2014 гг. размещены на сайте www.petkach.spb.ru в разделе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

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

СЛОВО ЛАУРЕАТАМ:

Мухажи Этуев, генеральный директор ЗАО «Племенной завод «Приневское»:

– Мы ежегодно принимаем участие в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Для нас имеет большое значение оценка профессионального жюри. Все комментарии и рекомендации экспертов мы анализируем и учитываем в последующей работе. Они помогают нам развивать и совершенствовать производство.

Михаил Гнатюк, генеральный директор ООО «ПК «Русь»:

– Для нас как производителей честных консервов очень важны такие конкурсы, и мы считаем, что их нужно проводить чаще. Качество и безопасность продукции оценивают лучшие эксперты Петербурга. В их компетенции не приходится сомневаться. А значит, потребители могут быть уверены в качестве той продукции, которая побеждает в конкурсе.

Валерия Иванова, специалист по развитию ООО «СХП «Лосево»:

– Авторитет конкурса и с каждым годом растущее количество его участников подчеркивает то, насколько этот проект масштабен и значим. В конкурсе участвуют компании, которые действительно заботятся о питании потребителей, не боятся проверок, строго следят за качеством и безопасностью своей продукции.

ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

Я знаю, что имею право на возврат подоходного налога от суммы, потраченной на лечение, образование и покупку недвижимости. Подскажите, каким образом можно получить этот налоговый вычет?

Татьяна Павловна, пенсионерка

ИТАК, 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

РОСПОТРЕБНАДЗОР СООБЩАЕТ

Поводом для проведения внеплановой проверки стали результаты независимой экспертизы мясных салатов, проведенной в ноябре прошлого года Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург».

Согласно протоколам испытаний, девять из десяти образцов мясных салатов, приобретенных в различных магазинах города, не соответствовали санитарным нормам, в том числе и мясной салат, изготовленный в ООО «О'Кей» (Московский пр., д. 137, лит. А).

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, реагируя на сигнал «Общественного контроля», в конце прошлого года отобрало аналогичные пробы мясных салатов в тех же магазинах, где их закупила общественная организация, и не выявило отклонений от Сан-

ВНЕПЛАНОВАЯ ПРОВЕРКА

В отношении целого ряда изготовителей пельменей и торговых организаций, в которых были приобретены некачественные пельмени, Управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу провело внеплановые проверки.

Основанием для проверки стали результаты экспертизы пельменей, проведенной в октябре прошлого года в рамках проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» на базе испытательной лаборатории «Петербург-Экспертиза» – подразделения СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг».

Напомним, что, согласно протоколам испытаний лаборатории, из десяти образцов пельменей ни один не был признан полностью соответствующим

В «О'Кее» обнаружили мясной салат, не соответствующий СанПиНу

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу привлекло за выявленное нарушение должностное лицо ООО «О'Кей» к административной ответственности.

ПиНа, кроме мясного салата, изготовленного в ООО «О'Кей».

По мнению **Всеволода Вишневецкого, председателя СПб ООП «Общественный контроль»**, столь скромный «результат» в работе госнадзора можно объяснить действовавшей в прошлом году законодательной нормой, в силу которой Роспотребнадзор был обязан предупредить за сутки о предстоящей проверке. «Двадцать четыре часа – достаточный срок для подготовки магазина к встрече с проверяющими. Именно этим объясняется огромная разница между результатами независимой общественной проверки качества и безопасности мясных салатов и ре-

зультатами проверки, о которой предупредили заранее», – говорит **Всеволод Вишневецкий**.

Однако с 23 января 2015 г. обязательное уведомление бизнеса о внеплановых проверках отменено, благодаря чему эффективность таких проверок должна резко улучшиться. В «Общественном контроле» считают, что внезапность внеплановых проверок может повысить их качество минимум на 20%. Этот прогноз основан на результатах внеплановых внезапных проверок качества и безопасности молочных продуктов, которые были проведены Роспотребнадзором по всей стране в прошлом году по заданию Правительства РФ.

Алиса САВЕЛЬЕВА

Изготовители и продавцы пельменей привлечены к административной ответственности

щим информации, содержащейся на упаковке, а в семи образцах, в составе которых была указана говядина, ее не оказалось вовсе. Материалы проверки были направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. Согласно результатам проверки, **две торгующие организации ООО «Стайл» (магазин «Сезон») и ООО «ТД «Интерторг» (магазин «Спар») и один производитель ООО «Морозко»** были привлечены к административной ответственности в соответствии с ч. 1 ст. 14.8 КоАП РФ.

Как следует из официального ответа **Управления за подписью заместителя руководителя Романа Фрийдмана**, не соответствовали информации, указанной на упаковке, пять образцов пель-

меней. Это пельменки «Французские» производства ООО «ПЗП «Элика» (Московская область), пельмени «Цезарь» «Сибирские» производства ООО «Морозко» (Санкт-Петербург), пельмени «Иркутские» «Мериталь» производства ООО «Мериталь-Реутово» (Московская область), пельмени «Равиолло» производства ООО «Равиоли» (Санкт-Петербург) и пельмени «Сибирские Премиум» производства ООО «Сибирский деликатес» (Омская область). Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» довела полученную информацию до потребителей через сайт организации и средства массовой информации.

Кирилл ОРЛОВ

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

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

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

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

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



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

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

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

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер подписан к печати 12.02.2015 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60, лит. А, пом. 4 Н.

Номер заказа ТД-7826/2

Тираж номера 50 000 экз.

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

ФАС уполномочен заявить: цены растут по объективным причинам

ДЕШЕВЛЕ НЕ БОЛЕТЬ

Основная причина такого скачка – девальвация рубля, – заявил на пресс-конференции журналистам заместитель руководителя Управления Федеральной антимонопольной службы (ФАС) по Санкт-Петербургу Петр Яковлев. – Дело в том, что в данном сегменте сложилась катастрофическая ситуация с импортозамещением. Даже в тех лекарствах, которые производятся на территории России, доля импортной (валютной) составляющей – 70%. Для производства только жизненно важных лекарств необходимо как минимум 300–800 наименований сырьевых фармакологических субстанций, тогда как на территории РФ таких субстанций производится всего 20–25.

Очевидно, что без исходного сырья и профессионального оборудования (которое также в основном импортное) отечественной фармакологии не обойтись. Другая проблема заключается в том, что у всех медучреждений бюджеты для закупки необходимых лекарств и расходных материалов сверстаны на год вперед. Исходя из ситуации на рынке, этих средств не хватит и на полгода, что негативно скажется на качестве лечения в стационарах.

ПОЧЕМУ РАСТУТ ЦЕНЫ?

На рынке продуктов питания изменение цен на разные товары происходит неравномерно и не так резко, как на лекарства. При этом руководители антимонопольного ведомства в цепочке повышения цен менее всего винят ритейлеров.

Рост цен на тот или иной товар связан с тем, каким образом на нем отразились санкции, каковы его валютная составляющая и расходы на логистику, – отмечает Петр Яковлев. – Понятно, что красная рыба из Норвегии обходилась России гораздо дешевле, чем теперь аналогичный товар из стран Южной Америки. Что касается ажиотажа вокруг гречки, то и здесь к торговому звену у ФАС претензий не возникло. Все вопросы направлены к производителям – в первую очередь фермерам Алтайского края.

Последние два месяца в Санкт-Петербурге наблюдается рост цен на продукты питания и социально значимые товары. Особенно большой скачок цен (25–30%) был зафиксирован в сегменте необходимых и важнейших лекарственных препаратов. Сложившуюся ситуацию прокомментировали руководители Управления Федеральной антимонопольной службы по Санкт-Петербургу.

Вообще, на сегодняшний день нет оснований обвинять торговые сети в том, что они каким-то образом провоцируют рост цен. Во-первых, на рынке розничных сетей в Санкт-Петербурге достаточно развита конкуренция. Сетям нет смысла завышать цены, теряя на этом покупателей. Во-вторых, торговые сети прекрасно понимают, что вслед за ростом цен к ним придут проверки как со стороны УФАС, так и со стороны прокуратуры.

Тем не менее в настоящее время УФАС по СПб возбудило в отношении торговой сети «Лента» дело о нарушении закона «О торговле». Представители антимонопольной службы предполагают, что торговая сеть косвенно вынуждала поставщиков заключать дополнительные договоры о маркетинговом продвижении их товаров, что сказывалось как на оптовых, так и на розничных ценах. Если нарушения будут подтверждены, то компании «Лента» грозит административный штраф в размере до 5 млн рублей.

В целом руководители ведомства считают, что рост цен на продукты питания будет продолжаться.

Более точно прогнозировать ситуацию на рынке цен сегодня очень сложно, – подчеркивает руководитель ФАС по Санкт-Петербургу Вадим Владимиров. – Россия – страна, интегрированная в мировую экономику, а потому изменения на рынке зависят от очень многих факторов. Одним из направлений нашей работы стала организация горячей линии, на которую принимаются все сигналы от граждан и организаций. С августа прошлого года в Управление поступило более тысячи жалоб на рост цен, половина из которых касалась подорожания продуктов питания.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

Сотрудники государственных контролирующих органов продолжают выявлять случаи поступления на территорию Российской Федерации запрещенной к ввозу продовольственной продукции из стран-членов Евросоюза.



Пресечена очередная попытка контрабанды из стран ЕС

В начале февраля государственными инспекторами Кингисеппской таможни был приостановлен ввоз семи контейнеров с запрещенной к ввозу мясной продукцией (свиной шпик, шея, печень, мясная обрезь), заявленной в сопроводительных транспортных документах в качестве товаров-прикрытий, таких как морская соль, химия, строительная смесь. Все контейнеры направлялись из порта Гамбург, отправителями заявлены государства Евросоюза – Бельгия и Словения.

Продукция поступила в изотермических контейнерах без наличия холодильной установки.

В рамках существующего информационного взаимодействия между Северо-Западным таможенным управлением и Управлением Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области был проведен совместный контрольный досмотр вышеуказанного потенциально некачественного и опасного продовольственного сырья.

В соответствии с действующим законодательством РФ ввоз указанной продукции был запрещен. По фактам выявленных правонарушений проводится комплекс проверочных мероприятий.

Для справки

Всего с января по декабрь 2014 г. специалистами Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области проведено 167 контрольно-надзорных мероприятий в сфере внутреннего ветеринарного надзора, в ходе которых пресечено 333 нарушения ветеринарного законодательства, 178 из них уже устранены под контролем специалистов Управления. Наложено штрафов на общую сумму 4 634 000 рублей.

Пресс-служба Управления Россельхознадзора по СПб и ЛО

ТЕХНИЧЕСКОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ

ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ ПЕРЕХОДИТ НА ХАССП

С 15 февраля 2015 г. системы менеджмента безопасности пищевой продукции обязательны



Это предусмотрено Техническим регламентом Таможенного союза 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (далее – ТР ТС 021/2011), который вступил в действие с 1 июля 2013 г. и предусматривает выполнение ряда обязательных (ранее добровольных) требований (гл. 3, ст. 10, п. 2).

В частности, для обеспечения безопасности пищевой продукции (и связанных с требованиями к пищевой продукции процессов производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации) ТР ТС 021/2011 требует: «при осуществлении процессов производства (изготовления) пищевой продукции, связанных с требованиями безопасности такой продукции, изготовитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП» (в английской транскрипции HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points).

Внедрение принципов ХАССП позволяет предотвращать возможность возникновения опасных для здоровья человека факторов на протяжении всей цепи производства продуктов питания, начиная с входных компонентов и заканчивая доставкой продукта конечному потребителю. Главная цель – обеспечить стабильное качество и безопасность продукции.

Для работы на рынках Таможенного союза в рамках ТР ТС 021/2011 производитель должен разработать, внедрить и поддерживать процедуры, основанные на принципах ХАССП.

Принципы ХАССП (НАССР) являются основой различных современных систем менеджмента качества и безопасности пищевой продукции.

Для России актуальными являются три модели:

1. Система ХАССП по ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП».

2. Система менеджмента безопасности пищевой продукции (СМБПП) по ГОСТ Р ИСО 22000-

2007 (ISO 22000:2005) «Системы менеджмента безопасности пищевой продукции. Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции».

3. Схема обеспечения безопасности продукции FSSC 22000 (Food Safety System Certification standard), включающая выполнение требований стандартов ISO 22000, ISO 22003, ISO/TS 22002-1, а также определенных дополнительных требований FSSC 22000. Эта схема признается GFSI (всемирно известной Глобальной инициативой по безопасности пищевых продуктов).

Для внедрения предприятия могут самостоятельно выбрать любую систему менеджмента, основанную на принципах НАССР.

Для внедрения ТР ТС 021/2011 был предусмотрен переходный период до 15 февраля 2015 г., после чего выполнение его требований становятся обязательными для любого пищевого предприятия, которое функционирует на территории страны-члена Таможенного союза, как на внешнем, так и на внутреннем рынке.

С 15 февраля 2015 г. в случае, если предприятие, не имеющее систему контроля в соответствии с принципами ХАССП, выпустит на рынок пищевую продукцию, на руководителя будет наложено административное наказание в соответствии с Кодексом РФ «Об административных правонарушениях» № 195-ФЗ (ст. 14.43).

Соблюдение требований ТР ТС 021/2011 не только обеспечит безопасность пищевой продукции, но укрепит стабильность предприятий и позволит расширить сотрудничество с розничными торговыми сетями, способствуя увеличе-

нию сбыта и прибыли. На сегодняшний день лидером на отечественном рынке сертификации систем менеджмента пищевой продукции является ООО «Тест-С.-Петербург», получившее за 23 года работы признание как в России, так и за рубежом.

В 2010 г. орган по сертификации «Тест-С.-Петербург» был признан Всероссийской организацией качества лидером сертификационных услуг и вошел в ТОП-10 компаний России в области сертификации.

В 2012 г. Всероссийская организация качества признала ООО «Тест-С.-Петербург» победителем в области менеджмента качества среди российских организаций. В 2013 г. ООО «Тест-С.-Петербург» присуждена премия Правительства Санкт-Петербурга по качеству.

Ранее, в 2002 г., ООО «Тест-С.-Петербург» первым из российских органов по сертификации было принято в Ассоциацию IQNet – Международную сеть по сертификации, в 2007 г. – получило признание на высшем международном уровне, пройдя аккредитацию в итальянской Ассоциации по аккредитации ACCREDIA, члене Международного форума по аккредитации (IAF), а в октябре 2012 г. было аккредитовано для проведения работ по схеме FSSC 22000.

В ООО «Тест-С.-Петербург» уже получили сертификаты на системы менеджмента безопасности пищевой продукции более 300 предприятий.

Эксперты ООО «Тест-С.-Петербург», имея большой практический опыт, всегда готовы помочь специалистам предприятий выбрать для внедрения оптимальную модель системы менеджмента качества, основанную на принципах НАССР, ознакомить

с действующим законодательством и стандартами в данной области.

Для оказания помощи предприятиям по выполнению обязательных требований ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» ООО «Тест-С.-Петербург» выпустило пособие «Практикум по внедрению принципов ХАССП на пищевом предприятии».

В пособии доступным языком разъяснены требования ТР ТС 021/2011, связанные с вопросами безопасности продукции, разработкой, внедрением и поддержанием процедур, основанных на принципах НАССР, и приведены примеры необходимых подтверждающих документов. Пособие предназначено для предприятий малого и среднего бизнеса, оно позволяет самостоятельно разработать документы, подтверждающие внедрение принципов НАССР и ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

Наличие эффективной действующей системы пищевой безопасности на основе принципов ХАССП у поставщика – гарантия того, что предприятия торговли получат безопасную пищевую продукцию и потребитель будет удовлетворен.

Контактная информация:

190103, Санкт-Петербург, 10-я Красноармейская ул., д. 22, лит А, бизнес-центр «Kellerman», 4-й этаж, ООО «Тест-С.-Петербург»
Тел./факс: (812) 334-02-62, (812) 327-55-51, (812) 327-55-52, (812) 327-55-54
cert@test-spb.ru; http://www.test-spb.ru

ВЫЕЗДНАЯ ТОРГОВЛЯ

В последние годы автолавки получили широкое распространение в Ленинградской области и других регионах России. Великолукский мясокомбинат не остался в стороне от нового тренда и начал развивать собственный проект в сфере выездной торговли.

Фирменные автомагазины Великолукского мясокомбината: мобильность, качество, доступные цены



**ВЕЛИКОЛУКСКИЙ
МЯСОКОМБИНАТ**

Высокая популярность автолавок объясняется тем, что они обладают целым рядом преимуществ перед привычными сетевыми супермаркетами. Благодаря тому, что этот вид торговли не подразумевает дополнительных расходов на аренду помещений, подключение коммуникаций, покупатель получает продукцию высокого качества по доступным ценам. Кроме того, очевидным плюсом выездной торговли является ее мобильность. Ав-

толавки могут работать в местах, где открытие магазина по тем или иным причинам не представляется возможным. В большей степени это касается небольших городов, где зачастую отсутствует соответствующая инфраструктура.

На фоне роста цен на продукты питания в крупных розничных сетях проект Великолукского мясокомбината становится социально значимым для населения. Развитие авто-торговли уже играет положительную роль в

сдерживании роста цен на продовольствие и обеспечивает доступность мясной продукции. За счет конкуренции выездная торговля становится достойной альтернативой супермаркетам.

Великолукский мясокомбинат сегодня располагает большим парком специально оборудованных автомобилей. Стандартная фирменная автолавка предлагает широкий ассортимент мясной продукции, в том числе

охлажденное мясо, различные виды колбас, а также мясных деликатесов. Кроме того, покупатели могут приобрести молочные продукты и популярный набор бакалейных товаров.

Автолавки Великолукского мясокомбината прекрасно зарекомендовали себя в ходе массовых мероприятий, проходивших в последнее время в разных районах Ленинградской области. Так, на праздновании Дня города в Шлиссельбурге в октябре 2014 г. местные жители демонстрировали значительный интерес к продукции компании и охотно приобретали фирменные товары. Ранее комбинат принимал активное участие в проведении городских праздников в Выборге, Луге и других городах Ленинградской области.

Великолукский мясокомбинат ставит своей задачей активное расширение парка специально оборудованных автомобилей и создание условий для развития данного направления торговли. По мнению специалистов компании, высококачественная продукция по доступным ценам из автолавок может стать альтернативой неоправданно дорогим продуктам в супермаркетах.

Кирилл АКСЕНОВ

С 23 ФЕВРАЛЯ!



Полевая кухня – это не только отдельная глава отечественной кулинарии, но и значимая часть нашей военной истории. Простые блюда армейского меню по-прежнему пользуются популярностью и у военных, и у гражданского населения. И как же в такой народный праздник, как День защитника Отечества, не приготовить легендарную гречневую кашу или картошку с тушенкой?

Любопытными историческими фактами и секретами популярности солдатской кухни делится с нашими читателями один из ведущих производителей мясной и овощной консервации, известной петербуржцам под торговыми марками «Честный продукт» и «Консерватория вкуса», – производственная компания «РУСЬ».

АРМЕЙСКУЮ КАШУ ЧЕСТНОЙ ТУШЕНКОЙ НЕ ИСПОРТИШЬ!

НАУКА НАКОРМИТЬ СОЛДАТ

Первые военные повара появились у запорожских казаков. Готовили они на кострах в медных (позже – чугунных) котлах. Как правило, обоз с продуктами и кухонным инвентарем выдвигался по маршруту раньше войска. Прибыв на место стоянки, повара начинали готовить еду, чтобы подоспевшие позже солдаты могли сразу поесть. Централизованное питание в российской армии появилось только во время Русско-японской войны. Тогда была опробована военно-походная «кухня-самовар» полковника Антона Турчановича, которая позволяла в полевых условиях всего за несколько часов приготовить борщ, кашу и чай на роту солдат числом 250 человек. Тогда же появилась официальная специальность военного повара.

Позже, в годы Первой мировой войны, была создана усовершенствованная автомобильная кухня. В октябре 1917 г. в войсках действовало более сотни таких автокухонь, которые использовались и в годы Великой Отечественной войны.

ЩИ ДА КАША – ПИЩА НАША

Ассортимент дежурного набора продуктов для военно-полевой кухни был небогат.

Но благодаря профессионализму и смекалке военные повара старались из этого ограниченного набора ингредиентов готовить не только вкусные, но и разнообразные обеды.

Кроме каш, на полевых кухнях обязательно готовили супы и борщи, картошку, макароны. Из рыбы чаще всего использовали минтай, хек, сельдь, воблу. Любимыми блюдами военных были кулеш (жидкая каша с мясом), борщ, щи, тушеный картофель и гречка с мясом. На каши часто шли рис и гречка (выбор этих круп не случаен – они хорошо хранятся). Также использовались перловка и манка. А мясо на военно-полевую кухню, как правило, поступало в формате широкого набора мясных консервов, которые в то время называли «жестянками». Обычно это были говядина и свинина в отварном, жареном и, конечно же, тушеном виде.

СЕКРЕТ СОЛДАТСКОЙ КАШИ

Для уставших от похода и измученных боем солдат привалы у полевой кухни были одними из самых счастливых моментов. Здесь и отдых, и редкие минуты спокойствия, но, самое главное, горячая еда, вкус

которой многие солдаты вспоминали потом и в мирное время.

И сегодня, в праздничные и памятные дни, блюда полевой кухни с удовольствием дегустируют и ветераны, и представители поколения, которым посчастливилось жить без войны, особенно яркими поклонниками солдатской кухни являются дети.

Так в чем же секрет популярности этих простых армейских блюд? Крупа, тушенка... вроде бы ничего особенного. К примеру, фирменная солдатская каша готовится из предварительно обжаренной гречневой крупы. Туда же добавляют «Говядину тушеную», пассированные лук и морковь, специи. Но самый главный секрет блюда – использование качественных натуральных продуктов и... особый душевный настрой.

Те, кто пробовал гречневую кашу с использованием «Свинины тушеной» ТМ «Честный продукт» высшего или первого сорта, теперь знают, что такое настоящая сытная и ароматная солдатская каша. Кстати, вместо «Свинины тушеной» можно использовать «Говядину тушеную» или «Баранину тушеную».

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



Мясные консервы ТМ «Честный продукт» идеально подходят для приготовления классических солдатских блюд как в домашней обстановке на обычной кухне, так и на природе – в полевых условиях. Кстати, специально для добротного обеда на природе подойдут уже готовые консервированные каши, такие как «Каша гречневая с говядиной», «Каша гречневая со свининой», «Каша рисовая с говядиной», «Каша рисовая со свининой», и, конечно, в День защитника Отечества не обойтись без «Каши «Походной» гречневой с говядиной». Вкус этих блюд создаст особую атмосферу вашей трапезы, тем более если их разогреть на настоящем костре. А в качестве добавки к этим солдатским блюдам можно подать закуски: «Борисовскую» (состав: капуста, морковь, лук, томатная паста) или «Кубанскую» (состав: рис, капуста, морковь, лук, томатная паста), «Солянку овощную из квашеной капусты» или «Солянку овощно-грибную из квашеной капусты».

Алина ВЛАДИМИРОВА

сделано в Ленинградской области

Какими бы разными ни были блюда для масленичного и постного стола, их должны объединять отменный вкус и польза для здоровья. Сегодня секретами такого универсального меню делятся специалисты известного предприятия Ленинградской области ООО «Фабрика домашних солений».



СОЛЕНЬЯ И В МАСЛЕНИЦУ, И В ПОСТ!

БЛИНЫ НА... РАССОЛЕ

Масленичный стол принято считать сытным, вкусным, но не всегда полезным, так как в его центре – жирные и калорийные блюда. Одни блины чего стоят!

Впрочем, калорийность блюд можно снизить, приготовив, например, диетические блины. Секрет их приготовления известен: меньше жира, больше белка и клетчатки. Конечно, полностью исключить масло из блинного рецепта невозможно, но все же немного сократить получится. Всего две-три ложки растительного масла в тесто решат проблему. Вместо цельных яиц используйте только хорошо взбитые белки (некоторые рецепты и вовсе исключают яйца). Обычную муку замените мукой грубого помола (гречневой или ржаной), а молоко – минеральной водой (благодаря минералке блины получатся пышными и воздушными) или... рассолом от «Соленых огурцов», «Томатов соленых» или «Малосольных огурцов», «Малосольных помидоров» от «Фабрики домашних солений». Последний

вариант – самый экономичный, поскольку рассол можно не выливать, а пустить в дело.

Чтобы блины не прилипали, жарьте их на горячей сковороде.

СОВЕТ ДЛЯ ТЕЩИ

Следующий секрет диетических блинов – овощная начинка от «Фабрики домашних солений». Причем выбор начинки на любой вкус: «Квашеная капуста с тмином», «Квашеная капуста с брусникой», «Квашеная капуста со свеклой»... От такого разнообразия начинок ни один зять не устоит и непременно ответит своей теще уважением и любовью.

Очень вкусная начинка для блинов получается из смеси мелко нарезанных «Соленых

огурцов» и низкокалорийной творожной массы. Можно сделать начинку из картофеля с добавлением мелко нарезанного «Соленого чеснока» или «Соленого перца». А можно украсить картофельную начинку грибами: «Опятами по-корейски», «Груздями по-корейски» или «Шампиньонами по-корейски» от «Фабрики домашних солений».

Если же вы хотите удивить гостей чем-то необычным, то предложите им блинчики с припеком с начинкой из «Томатов вяленых».

САЛАТЫ НА ВСЕ СЛУЧАИ ЖИЗНИ

Отличным угощением и в праздничный, и в постный день станут великолепные салаты от «Фабрики домашних солений». К примеру, салаты «Морковь по-корейски», «Баклажаны по-корейски», «Кабачки по-корейски», «Салат ассорти из овощей по-корейски» не только разнообразят многочисленные масленичные блюда, но и скрасят скромное постное меню.

Ваши гости непременно оценят также малосольные овощи и прочие соленья, квашения и маринады от «Фабрики домашних солений». Ведь малосольная продукция, приготовленная специалистами высокого класса по традиционным русским рецептам, не только вкусна, но и полезна!

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО

Капустная начинка

Ингредиенты: 1 упаковка квашеной капусты от «Фабрики домашних солений», 1 морковь, 1 крупная луковица, 50 г сливочного масла, черный молотый перец по вкусу, 3 ст. ложки растительного масла



Блинчики с припеком с «Томатами вялеными»

Ингредиенты: 150 г мягкой низкокалорийной творожной массы, 100 мл молока или минеральной воды, 2 яйца (или яичные белки), 4 ст. л. муки, 2 ст. л. резаной зелени, 1 упаковка «Томатов вяленых», соль, масло для смазки сковороды.

Приготовление:

Первый вариант. Смешать творог, муку, яйца. Мелко нарезать зелень и томаты. Добавить начинку в тесто. Жарить блинчики на средней температуре с двух сторон.

Второй вариант. Налить на сковороду теста меньше, чем обычно, и, как только блин подрумянится, на него выложить начинку и залить новой порцией теста.



«Минеральное» блинное тесто

Ингредиенты: 500 мл минеральной воды, 1,5 стакана муки, 4 ч. л. сахара, 1 ч. л. соли, 2 ст. л. растительного масла

Блинное тесто на рассоле

Ингредиенты: 2 стакана муки, 1 л рассола (огуречного или помидорного), 2 ст. л. растительного масла, 1 ч. л. соды

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

«Венские» сосиски. Все новое – это хорошо забытое старое.

История «Венской» сосиски началась 13 ноября 1805 г., когда Иоганн Ланер разработал рецепт знаменитой сосиски. Профессию мясника Ланер освоил во Франкфурте, а затем переехал в Вену, где и изобрел знаменитую сосиску. Два этих города до сих пор спорят о праве называться родиной «Венской» сосиски.

Самое интересное, что вы не встретите в Вене «Венских» сосисок, поскольку там они называются «Франкфуртские», а вот везде за пределами Вены, в том числе и во Франкфурте, эти сосиски называются «Венскими».

Уникальность «Венской» сосиски в том, что в ее рецептуре впервые использовалась смесь говяжьего и свиного фарша. И впервые сосиска стала тоненькой и длинной.

Вот и компания «Диетпродукт» решила возобновить производство «Венских» сосисок после долгого перерыва. За это время технологи компании разработали новую рецептуру, максимально соответствующую историческому рецепту. Это позволило добиться уникального мягкого вкуса и нежной ароматичности. Длина нашей «Венской» сосиски соответствует классическому варианту и составляет 16–17 см.



Домашняя
Линия

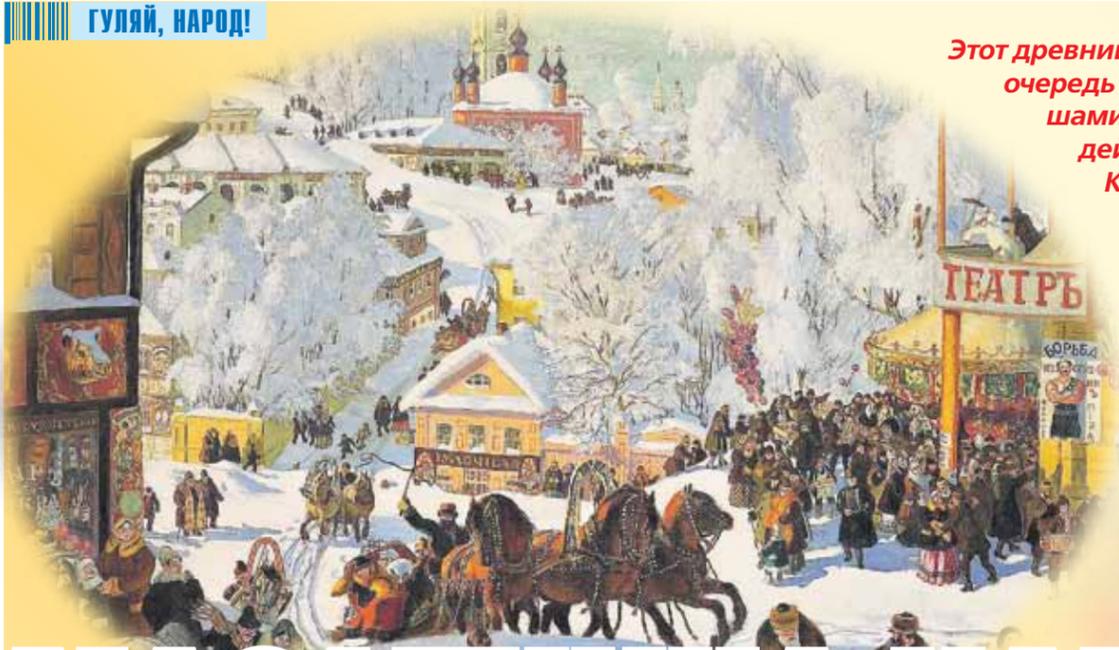
ВКУСНО ПО-ДОМАШНЕМУ



**Покупайте настоящие «Венские» сосиски
торговой марки «Домашняя линия» от компании
«Диетпродукт», и вы получите настоящее удовольствие!
Попробуйте и убедитесь сами!**

Команда мясокомбината «Диетпродукт»

ГУЛЯЙ, НАРОД!



Этот древний языческий праздник у современных россиян в первую очередь ассоциируется с блинами и расклеенными яркими афишами, зазывающими горожан на народные гулянья, главным действием которых является сожжение соломенного чучела. Кому-то может показаться, что других традиций проводов зимы больше не было. Но на самом деле каждый век вносил в этот древний народный праздник свои коррективы, все больше и больше предавая забвению истинные традиции.

МАСЛЕНИЦА ИДЕТ, БЛИН ДА МЕД НЕСЕТ!



МАСЛЕНИЦА ПО-ЦАРСКИ

В Петербурге считалось, что Масленица приходит со стороны Охты, и праздновали этот праздник абсолютно все – от простых людей до царских особ. Только один раз – в 1724 г. – в Петербурге Масленица не удалась из-за сильных морозов.

В XVIII–XIX веках главными масленичными развлечениями были так называемые катальные забавы, подразумевающие лихие гонки по городу в расписных конных санях и экстремальные скатывания с ледяных гор.

Для этого все доступные в округе спуски и овраги заливали водой, а на центральных городских площадях (на Охте, на Крестовском острове и на Неве перед императорским дворцом) возводили деревянные горки с резными бортиками и скульптурами, которые были самыми настоящими произведениями искусства высотой 15–25 метров. Как правило, их строительство проводилось на деньги из казны или благотворительные пожертвования состоятельных и уважаемых людей Петербурга, так как это было очень почетной миссией.

К примеру, в Петербурге в начале XIX века славилась горы купца Подозникова. Они строились на Неве напротив Сената и достигали 26 метров в высоту. Но если катание с простых ледяных горок было бесплатным, то вход на рукотворные аттракционы стоил денег.

Сначала катались на рогожках, в корзинах и просто так «на пятой точке», что провоцировало травмы и порчу одежды. Позже появились специальные санки на полозьях, на которых очень любил съезжать Петр I. Елизавета Петровна каталась на собственных, специально для нее сделанных расписных санях.

– Если говорить о традициях, то скатывались не только ради забавы, но и со смыслом, – говорит **научный сотрудник отдела этнографии русского народа Российского этнографического музея Станислав Петряшин**. – К примеру, в Архангельской губернии заставляли целоваться молодоженов, а потом скатывали их с горы, при этом считалось, что чем дальше прокатятся сани, тем длиннее уродится в этом году лен. Девушки, катаясь, обычно гадали по длине пробега, как далеко уедут они от родительского дома, выйдя замуж.

Основные праздничные гулянья проходили как раз у этих горок, они так и назывались – «под горами». Здесь устанавливались карусели и качели, в городах строились балаганы, в которых показывали цирковые и театральные представления и даже дрессированных заморских животных. Проводились различные конкурсы и игры, знаменитые кулачные бои.

Еще одна популярная забава того времени – штурм снежной крепости. В Петербурге, как

правило, снежные городки строили на Неве. Самые зрелищные штурмы осуществлялись на конях. В некоторых случаях в центре снежного городка делали прорубь, и первый ворвавшийся в городок лихач должен был в нее окунуться. Повсеместно торговали горячим чаем, сладостями, оладьями, пирогами, хворостом и, конечно, блинами.

– Современное слово «блин» происходит от древнего «мли» (молоть), так как раньше, прежде чем замесить тесто, нужно было намолоть ржаную муку, в которую иногда добавляли солод, – рассказывает **шеф-повар кафе «Русские блины у Наташи» Мария Калакуцкая**. – Пекли блины (именно пекли, а не жарили) на специальных чугунных сковородках, которые ставили в русскую печь. Но если изначально блины употреблялись исключительно как ритуальное поминальное блюдо, в основном на Масленицу и исключительно простыми людьми, то уже в XVI–XVII веках блины попали на стол к знати.

Сначала блины были без начинки. Потом их стали подавать со сметаной, медом и различными начинками. Prestижными считались блины с творогом – их очень любили русские князья. Почетных заморских



гостей угощали блинами с черной или красной икрой. При Петре I возглавляли рейтинг популярности блины с картофелем, блины с капустой и блины с мясом. Кстати, сам Петр I очень любил блины, а вот Екатерина II с царского стола их изгнала, заявив, что на столах первых лиц европейской державы деревенских блюд быть не должно.

МАСЛЕНИЦА ПО-СОВЕТСКИ

– Во времена советской власти Масленицу запрещали как элемент религии и пережиток старого, – рассказывает **Станислав Петряшин**. – Но в деревнях люди умудрялись устраивать полноценные праздники, а горожане продолжали печь блины.

В 1980-е гг. в СССР решили заняться организацией народной праздничной культуры. Для

этого были привлечены ученые этнографы, которым дали задание подготовить методические рекомендации и пособия по русской обрядности, очищенной от религиозной подоплеки и несущей «советские» ценности. В результате очень многие уникальные элементы праздника были утрачены, а некоторые локальные детали стали универсальными. К примеру, популярное ныне сжигание чучела Масленицы было более характерно для южных и центральных регионов России. На севере в основном разводили костры, в которых сжигали старые вещи. Согласно разработанному в советские времена сценарию, сжигание Масленицы стало кульминацией праздника и в северных, и в южных городах и сохранилось в таком виде до наших дней.

СОВРЕМЕННАЯ МАСЛЕНИЦА

Современная Масленица, несмотря на очевидную трансформацию ее традиционной основы, по-прежнему остается веселым зрелищным мероприятием. Но суть сегодняшней Масленицы – это прежде всего увеселительная программа в стиле популярной массовой культуры с акцентом на детскую аудиторию. В парках культуры и на основных зрелищных площадках города проводятся народные гулянья с выступлениями фольклорных коллективов, конкурсами и прочими развлечениями, характерными для нашего времени и зачастую не имеющими никакого отношения к Масленице, включая катание на оленях, запуск воздушных шариков и фотосессии с хищными птицами.

Впрочем, инициативы по возрождению масленичной культуры могут исходить и «снизу», без привлечения административного ресурса.

– Например, рядом с Петербургом, в районе поселка Янино, «родноверы» – представители славянского неоязычества – пытаются восстановить этот праздник, проводя его в соответствии со своими представлениями о традициях предков, – отмечает **Станислав Петряшин**. – Для этих людей разного возраста, образования и социального статуса данное мероприятие – не историческая реконструкция и не ролевая игра. Они искренне верят в древние традиции нашего народа, ценят их и стараются восстановить.

Единственное, что не изменилось и по сей день, – любовь петербуржцев к блинам. В мас-

леничную неделю, как и сто лет назад, все кафе и рестораны будут угощать своих гостей блинами, и практически в каждом доме хозяйки станут печь блины.

– И в XXI веке одним из самых популярных масленичных лакомств по-прежнему остаются сытные блины с мясной и грибной начинками. А из сладких – люди отдадут предпочтение блинам с начинкой из творога и фруктов, – говорит **Мария Калакуцкая**. – При этом петербуржцы не отличаются консерватизмом и требуют постоянного разнообразия блинного меню. Удовлетворяя пожелания наших клиентов, мы постоянно, а особенно в Масленицу, расширяем ассортимент, включая в него, кроме русских, блины, приготовленные по рецептам разных стран и народов. Кто-то выбирает французские тоненькие блинчики с карамелью. Кто-то – испанские блины из кукурузной муки с охлаждающим вкусовым эффектом начинок из пряной вишни или апельсинового мусса. Новинка этого года – итальянские томатные блины с тунцом, секрет которых в том, что в тесто добавляется томатный сок.

Говоря о блинах, приготовленных в домашних условиях, **Мария Калакуцкая** рекомендует хозяйкам несколько советов, чтобы их блины в эту Масленицу получились вкуснее обычного. Оказывается, блинному тесту после замешивания надо дать постоять минимум час. Чтобы блины получились тоненькими, не переборщите с мукой. В случае если вы готовите блины с добавками, старайтесь, чтобы тесто было нейтрального вкуса, благодаря этому оттенится вкус начинки и получится идеальное гармоничное блюдо, которое создаст праздничное настроение вам и вашей семье.

В этом году петербуржцев ждут на Масленичную ярмарку в развлекательном комплексе «Русская деревня Шуваповка» (Петергоф). На территории комплекса будут работать ярмарочные ряды, зимние аттракционы, ледовый каток, мини-зоопарк, кузница и гончарная мастерская, уличные кафе с горячим глинтвейном и блинами, ресторан и кафе на катке, ватрушечные трассы и горки. Праздники Масленицы 22 февраля пройдут в крупных парках города, в том числе на Елагином острове, в Парке им. Бабушкина и в Парке 300-летия Санкт-Петербурга.

Масленица идет, блин да мед несет!

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО

ПОПРОБУЙ!



ЗАО «Племенной завод «Приневское» – крупнейший производитель сельскохозяйственной продукции Ленинградской области. Предприятие специализируется на выращивании овощей открытого грунта, картофеля, производстве и переработке коровьего и козьего молока, занимается разведением племенного крупного рогатого скота чернопестрой породы и коз зааненской породы.

Сегодня в хозяйстве содержится 2100 голов крупного скота, в том числе 915 дойных коров. Валовой надой за 2014 г. составил 8000 тонн, удой от 1 фуражной коровы – 8743 кг.

В рамках приоритетного национального проекта «Развитие АПК» в 2007 г. в «Приневском» открылась крупнейшая в Европе козоводческая ферма. А это значит, что все жители Северной столицы и области могут отведать самого свежего и натурального цельного козьего молока и тем самым укрепить свой иммунитет и здоровье. Издавна были известны чудодейственные свойства козьего молока, обеспечивающие почти магическое исцеление и восстановление сил организма после тяжелых болезней. Врачи признают его высокие лечебные свойства и рекомендуют при различных заболеваниях.

– Визитная карточка нашего предприятия – ферма по разведению племенных молочных коз, – рассказывает **начальник цеха переработки молока ЗАО «Племенной завод «Приневское» Владимир Гельбер.** – Мы поставляем на рынок не восстановленное или стерилизованное молоко, а пастеризованное, сохраняющее все ценные свойства. Сегодня

«Приневское»: молочные продукты для веселой Масленицы!

Торговая марка «Приневское» хорошо знакома не одному поколению ленинградцев и петербуржцев. Почти 85 лет это хозяйство, расположенное во Всеволожском районе Ленинградской области, кормит горожан свежей, вкусной и полезной продукцией. Даже молодежь уже усвоила: если хочешь натуральной сметаны, молока или йогурта без консервантов – значит, пора бежать в магазин за продукцией торговой марки «Приневское».

ПРИНЕВСКОЕ
ЗАО ПЛЕМЕННОЙ ЗАВОД



у нас имеется более 1500 коз, из них 800 голов дойных коз. Валовой надой козьего молока составляет 650 тонн, удой на одну козу – 813 кг.

Козье молоко обладает уникальными свойствами, которые делают его превосходным лечебно-профилактическим средством при заболеваниях желудочно-кишечного тракта, диабете, туберкулезе, анемии, бронхиальной астме, пищевой аллергии, потере зрения, бессоннице и других недугах. По своему химическому составу и биохимической ценности козье молоко приближается к женскому молоку, поэтому оно рекомендуется для детского питания.

В козьем молоке белки, жиры и углеводы содержатся в очень уравновешенных пропорциях, как раз в таких, которые оптимальны для человеческого организма. А это значит, что от козьего молока не толстеют. Кроме того, козье молоко имеет гораздо меньший аллергенный эффект, чем коровье. Оно предназначено для тех, кто не переносит коровье молоко.

«Приневское» под собственной маркой выпускает большой ассортимент молочной продукции: молоко фасованное различной жирности, кефир, сливки, фасованные в ста-

канчики, сметана различной жирности, йогурт с разными натуральными добавками, творог, фасованный в пластиковые контейнеры и вевсовой, сливочное масло, мягкий сыр, а также пастеризованное козье молоко в пакетах пюр-пак 0,5 и 1 л, сыры из козьего молока с задорными названиями «Золотая козочка» и «От козы-дерезы».

Одним из самых популярных продуктов «Приневского» является сметана. Она составляет порядка 10% от всего объема выпускаемой молочной продукции.

– К сожалению, возможности выпуска продукции ограничены объемом сырья в связи с тем, что в производстве используется только молоко собственных животных, что позволяет гарантировать высокое качество готового продукта, – продолжает **Владимир Гельбер.**

В 2013 г. сметана 20% жирности ТМ «Приневское» стала победителем общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» в номинации «Молочная продукция». Прежде чем получить звание лауреата конкурса, сметана была проанализирована в испытательной лаборатории ФБУ «Тест-С.-Петербург»

на соответствие ГОСТу и Техническому регламенту на молоко и молочную продукцию, а также прошла дегустационную оценку, которую проводили ведущие эксперты в области качества Санкт-Петербурга и Ленинградской области.

Продукция компании также имеет дипломы и золотые медали выставок «Агрорусь», «Золотая осень», «Экспопродбезопасность».

– В цехе переработки молока постоянно ведется работа по улучшению качества выпускаемой продукции и расширению ее ассортимента, – говорит **Владимир Гельбер.** – Наших покупателей мы можем порадовать белоснежным творогом и полезным йогуртом из козьего молока, вкуснейшими мягкими сырами. Главная задача завода – обеспечить каждую семью Петербурга самыми качественными и полезными продуктами.

Продукцию завода можно приобрести в фирменных магазинах ЗАО «Племенной завод «Приневское», а также во многих других торговых точках, в том числе в универсамах «Невский» и «Александровский». Гуляя, Масленица, вместе с «Приневским»!

Алиса САВЕЛЬЕВА

СДЕЛАНО В ТОРЖКЕ!

ОТКУДА СЫРЬЕ?

Натуральное коровье молоко поступает на комбинат от сельхозпроизводителей Тверской и Московской областей, с которыми за долгие десятилетия сложились прочные партнерские отношения. Сейчас в ассортименте завода свыше 30 наименований молока, кефира, ряженки, йогуртов, сметаны, творога, масла и творожных сырков.

КЛАССИКА ЖАНРА

Для производства кефира и творога на комбинате применяются старинные классические технологии. Кефир изготавливается с использованием закваски на кефирном грибок. Такой продукт богат полезными микроорганизмами: он содержит лактобактерии, уксуснокислые бактерии, молочные дрожжи. В творожный сырок добавляется натуральная ваниль, благодаря чему достигаются гармоничность и насыщенность вкуса.

ТРАДИЦИОННЫЕ ПРОДУКТЫ В СОВРЕМЕННОЙ УПАКОВКЕ

Современная высокотехнологичная упаковка помогает сохранять молочные продукты свежими, обеспечивает максимум удобства и экономии. Использование технологий «Diamond curve», «Flow-pack», «Finnpack» позволяет достичь оптимального соотношения эргономичности упаковки и стоимости продукта. «Молочное царство» легко найти на полках магазинов благодаря яркому свежему дизайну и запоминающемуся логотипу. Продукция фасуется в упаковки разного объема, что также удобно для покупателя.

Предприятие уделяет значительное внимание работе с организациями социальной сферы: молоку, сметане и творогу «Торжокского молочного комбината» всегда рады в детских садах, школах, медицинских учреждениях. Такая продукция выпускается в упаковках «Finnpack»



Встречай Масленицу в «Молочном царстве»!

Знаете ли вы, где находится настоящее Молочное царство? Правильно, в городе Торжке! Именно там уже почти 70 лет работает один из старейших в России «Торжокский молочный комбинат». Сегодня это – современное высокотехнологичное предприятие, ежедневно выпускающее свыше 150 тонн молочной продукции, в том числе под собственной торговой маркой «Молочное царство».

и «Pure-pack», что существенно снижает затраты на ее производство.

«СЫРОК ТВОРОЖНЫЙ С ИЗЮМОМ» – «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»

В прошлом году «Сырок творожный с изюмом», один из самых популярных молочных продуктов, выпускаемых под торговой маркой «Молочное царство», прошел проверку на качество по результатам общественного конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который с 2012 г. проводится в Санкт-Петербурге.

Согласно выводам протокола ФБУ «Тест-С.-Петербург» и результатам дегустационной оценки, в которой принимали участие ведущие специалисты в области качества Санкт-Петербурга и Ленинградской

области, «Сырок творожный с изюмом» полностью соответствовал требованиям Технического регламента на молоко и молочную продукцию и стал одним из лауреатов конкурса в номинации «Молочная продукция».

«Мы строго соблюдаем технологию, поэтому сразу откликнулись на предложение поучаствовать в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Безусловно, приятно получить столько положительных и очень важных для нас оценок, ведь качество продукции – самый главный показатель работы нашего предприятия», – отметил **коммерческий директор комбината Павел Новиков.**

МАСЛЕНИЦА ЗОВЕТ!

Продукты торговой марки «Молочное царство» отвечают самым строгим требованиям ГОСТ, качество сырья и готовой продукции контролирует собственная микробиологическая лаборатория. В 2013 г. предприятие внедрило систему добровольной сертификации, основанной на принципах НАССР и ГОСТ Р ИСО 22000-2007.

Отлаженная система логистики предприятия, наличие дилерской сети позволяют вовремя и в нужном объеме доставлять продукцию в магазины. А географическое положение вблизи трассы Москва–Санкт-Петербург является неотъемлемым преимуществом комбината.

Натуральные и полезные продукты «Молочное царство» на вашем столе – результат ежедневного и напряженного труда многих специалистов. Владение передовыми технологиями, высокий профессионализм, опыт высококвалифицированных сотрудников, объединенных общей целью, обеспечивают динамичное развитие предприятия.

Мы приглашаем петербуржцев отведать во время Широкой Масленицы натуральные, вкусные и полезные молочные продукты, сделанные в Тверской области. Качество отменное, цена доступная! «Молочное царство» ждет вас в магазинах «Карусель», «Пережесток», «Пятерочка», «НЕТТО», «XL», «Полушка», «Семь шагов», «Народный» и «Дикси».

Евгения ХОХЛОВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Сметана – это ценный, полезный молочный продукт, который мы покупаем практически каждый день. Но, к сожалению, приобретая в питерских магазинах стаканчик с надписью «сметана», часто рискуем принести домой фальсифицированный продукт, не имеющий к настоящей сметане абсолютно никакого отношения.



СМЕТАНА ИЗ УНИВЕРСАМА

«СЕЗОН»:

МОЛОЧНЫЙ ЖИР не обнаружен!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» провела очередную контрольную закупку сметаны разных производителей, представленной на полках сетевых магазинов Северной столицы. Результаты независимой экспертизы, проведенной в испытательной лаборатории **ФБУ «Тест-С.-Петербург»**, показали, что из десяти образцов пять (50%) по тем или иным параметрам не прошли лабораторные тесты, а два из них и вовсе оказались фальсификатами.

«ФИРМЕННЫЙ» ФАЛЬСИФИКАТ ИЗ ЧЕРКЕССКА

Согласно протоколам испытаний, фальсификатами были признаны два образца: **«Сметана 20%» (ООО «БетаМол», Московская область, Дмитровский район)** и **«Сметана 15% «Деревенская» (ООО «Хладокомбинат», г. Черкесск)**. Они были приобретены



РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СМЕТАНЫ ГОСТ Р 52092-2003



Наименование продукта	Сметана 15% ТМ «Пискаревская»	Сметана 15% ТМ «Каждый день»	Сметана 15% ТМ «Снежок»	Сметана 15% ТМ «Приневское»	Сметана Классическая 20%	Сметана 15% ТМ «Лосево» (изг. по ТУ)
Производитель	ООО «Пискаревский молзавод», г. Санкт-Петербург	Филиал «Молочный комбинат «Суздальский», ЗАО «Холдинговая компания «Ополье», Владимирская обл., г. Суздаль	ЗАО «Лактис», В. Новгород	ЗАО «Племенной завод «Приневское», Ленинградская обл., д. Новосаратовка	ООО «Второе дыхание», г. Санкт-Петербург	ООО «Молочный завод «Лосево», Ленинградская обл., г. Светогорск
Дата изготовления	14.01.2015	10.01.2015	04.01.2015	14.01.2015	14.01.2015	15.01.2015
Срок годности	12 суток	до 31.01.2015	20 суток	10 суток	5 суток	5 суток
Условия хранения	при температуре от 2 до 6°C	при температуре от 2 до 6°C	при температуре от 2 до 6°C	при температуре от 2 до 6°C	при температуре от 2 до 6°C	при температуре от 2 до 6°C
Масса, г	2 x 450	2 x 500	2 x 400	2 x 450	3 x 200	2 x 450
Цена за шт, руб.	53-30	47-62	74-50	76-00	40-00	76-20
Место закупки	ЗАО ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Санкт-Петербург, Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, корп. 2, лит. А	ООО «Приморское» (универсам «Сезон»), пр. Сизова, д. 28	ИП Михайлова Г.Н., пр. Сизова, д. 26	ООО «Семейный капитал. Продовольственные товары», ул. Уточкина, д. 6, корп. 1	ООО «Любавушка Ритейл групп», пр. Испытателей, д. 35 (универсам «Лайм»)
Образец сдан на соответствие	№88-ФЗ с изм. №163-ФЗ от 22.07.2010 г. «Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12 июня 2008 г. №88-ФЗ (с изменениями от 22 июля 2010 г. №163-ФЗ)», ГОСТ Р 52092-2003 «Сметана. Технические условия»	ГОСТ Р 52092-2003 «Сметана. Технические условия», ТР ТС 03312013 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»	№88-ФЗ с изм. №163-ФЗ от 22.07.2010 г. «Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12 июня 2008 г. №88-ФЗ (с изменениями от 22 июля 2010 г. №163-ФЗ)», ГОСТ 31452-2012 «Сметана. Технические условия», ТР ТС 03312013 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»	№88-ФЗ с изм. № 163-ФЗ от 22.07.2010 г. «Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12 июня 2008 г. №88-ФЗ (с изменениями от 22 июля 2010 г. №163-ФЗ)», ГОСТ Р 52092-2003 «Сметана. Технические условия»	№88-ФЗ с изм. № 163-ФЗ от 22.07.2010 г. «Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12 июня 2008 г. №88-ФЗ (с изменениями от 22 июля 2010 г. №163-ФЗ)», ГОСТ Р 52092-2003 «Сметана. Технические условия»	ТР ТС 03312013 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции», этикетке
Органолептика (внешний вид и консистенция, вкус и запах, цвет)	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Не менее 9,0-58,0 (№88-ФЗ) не менее 15,0 (ГОСТ Р 52092-2003) Результат испытаний – 15,0±0,30	Не менее 10,0-58,0 (ТР ТС 033/2013), не менее 15,0 (ГОСТ Р 52092-2003) Результат испытаний – 15,0±0,30	Не менее 9,0-58,0 (№88-ФЗ), не менее 15,0 (ТР ТС 033/2013), не менее 15,0 (ГОСТ Р 52092-2003) Результат испытаний – 15,0±0,30	Не менее 9,0-58,0 (№88-ФЗ) не менее 15,0 (ГОСТ Р 52092-2003) Результат испытаний – 14,7±0,30	Не менее 9,0-58,0 (№88-ФЗ) не менее 20,0 (ГОСТ Р 52092-2003) Результат испытаний – 21,1±0,30	10,0-58,0 (ТР ТС 033/2013) 15,0 (этикетка) Результат испытаний – 23,00±0,30
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Норма не менее 1,2 (№88-ФЗ) не менее 2,6 (ГОСТ Р 52092-2003) Результат испытаний – 2,64±0,07	Норма не менее 1,2 (№88-ФЗ) не менее 2,6 (ГОСТ Р 52092-2003) Результат испытаний – 2,65±0,07	Норма не менее 1,2 (№88-ФЗ), не менее 1,2 (ТР ТС 033/2013), не менее 2,6 (ГОСТ Р 52092-2003) Результат испытаний – 2,57±0,07	Норма не менее 1,2 (№88-ФЗ) не менее 2,6 (ГОСТ Р 52092-2003) Результат испытаний – 2,68±0,07	Норма не менее 1,2 (№88-ФЗ) не менее 2,5 (ГОСТ Р 52092-2003) Результат испытаний – 2,62±0,07	Норма не менее 1,2 (ТР ТС 033/2013), Результат испытаний – 2,51±0,07
Идентификация по составу жировой фазы	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир
Соответствие ГОСТ, №88-ФЗ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ТУ по м.д. жира, заявленной на этикетке

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



в универсаме «Сезон» по адресу: пр. Сизова, д. 28.

В «Сметане 20%» из Московской области доля молочного жира в жировой фазе не превышала 15% (остальное – смесь растительных жиров), а в «Сметане 15% «Деревенская» из г. Черкесска молочный жир вообще не был обнаружен – «растительный продукт» под видом сметаны!

– Выявленные факты являются грубейшим нарушением ГОСТа и Технического регламента на молоко и молочную продукцию, согласно которым жировая фаза в продукте с официальным названием «сметана» должна содержать только молочный жир (100% – прим. ред.), – комментирует результаты экспертизы **руководитель сектора физико-химических испытаний ФБУ «Тест-С.–Петербург» Юлия Грамотина.** – Следовательно, данные образцы являются фальсификатами в чистом виде. Такие продукты не имеют права называться не только сметаной, но и сметанным продуктом, поскольку даже в молочно-составном продукте должно содержаться не менее 50% молочного жира.

Безусловно, такие рецептурные метаморфозы удешевляют продукт

и значительно ухудшают его потребительские качества. Так, в сметане из Московской области обнаружено несоответствие массовой доли жира (19% вместо 20%). Кроме того, продукт имел невыраженные кислomолочные несвойственные сметане вкус и запах.

«Сметана 15% «Деревенская» не прошла проверку и по органолептическим показателям. Подозрительный солоноватый привкус продукта наводит на предположение, что в сметане присутствуют какие-то дополнительные добавки.

Самое интересное, что фальсифицированная сметана от ООО «Хладокомбинат» (г. Черкесск) с неизменным постоянством реализуется в магазинах Санкт-Петербурга уже несколько лет, несмотря на многочисленные сигналы «Общественного контроля» и даже штрафы со стороны Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

То, что ООО «Хладокомбинат» настойчиво производит фальсификат, понятно – вероятно, это их фирменная продукция и другую они, судя по всему, делать не хотят или не умеют. А вот почему питерские магазины

(в частности, торговая сеть «Сезон»), зная о результатах независимых проверок, продолжают с этим предприятием сотрудничать даже с учетом дальних перевозок, остается загадкой.

За комментариями «Общественный контроль» обратился к продавцу фальсификатов – универсаму «Сезон». Ответ был следующим: «Мы сотрудничаем с поставщиками, руководствуясь той документацией, которую они нам предоставляют. Если на продукцию есть полный комплект необходимой документации, подтверждающий ее качество, у нас нет оснований не доверять официальным органам, которые заверили все эти бумаги. Кроме того, мы постоянно проводим мониторинг потребительских предпочтений и заказываем ту продукцию, которая пользуется спросом у наших покупателей. Если им нравится такая сметана и у поставщиков все в порядке с документами, почему мы должны от нее отказываться?»

Получается, что виноват сам потребитель, который по незнанию поддерживает фальсифицированную продукцию своим вниманием и спросом. Неужели у питерцев такой плохой вкус? Отнюдь. Просто, например, цена фальсифицированной «Сметаны 15% «Деревенской» из Черкесска – всего 49–90 рублей за 500 г, что существенно ниже средней цены на рынке.

ЦЕНА – НЕ ПОКАЗАТЕЛЬ КАЧЕСТВА

Как свидетельствуют результаты экспертизы, к сожалению, высокая цена не всегда говорит о высоком качестве продукта.

Так, стоимость образца сметаны 20% торговой марки «Рост-агро-экспорт» (ООО «РостАгро-Комплекс», Московская область) оказалась самой высокой в закупке общественной комиссии – 86,58 рублей за 500 г. В то же время ее жирность была занижена по сравнению с данными маркировки – 18,7% вместо 20%. Вроде бы разница небольшая, но изготовитель все-таки сэкономил на сырье в свою пользу.

Занижение массовой доли жира также было зафиксировано и в образце сметаны 15% торговой марки «Мстинское молоко» (ООО «Мстинское молоко», Новгородская область): 13,4% вместо 15%.

НАСТОЯЩАЯ СМЕТАНА ПРОВЕРЯЕТСЯ ВКУСОМ

Из десяти образцов сметаны только пять прошли тест без замечаний. Это «Сметана 15% «Привнеское» (ЗАО «Племенной завод «Привнеское», Ленинградская область), «Сметана 15% «Пискаревская» (ООО «Пискаревский молзавод», Санкт-Петербург), «Сметана 15% «Снежок» (ЗАО «Лактис», г. Великий Новгород), «Сметана Классическая 20%» (ООО «Второе дыхание», Санкт-Петербург), «Сметана 15% «Каждый день» (ЗАО «Холдинговая компания «Ополье», Владимирская область).

В этот же список можно было бы внести образец «Сметана 15% «Лосево» (ООО «Молочный завод «Лосево», Ленинградская область), однако его подвел существенно завышенный процент массовой доли жира: 23% вместо 15% (данные этикетки).

Такое несоответствие по жирности вряд ли можно считать подарком для потребителей, которые ведут строгий «учет и контроль» потребляемых калорий. С другой стороны, завод, продав более жирную сметану по цене менее жирной, сработал себе в убыток.

– На производстве нашего предприятия 15 января 2015 года произошел технический сбой, вследствие чего у произведенной продукции получилась повышенная доля жирности, – объяснила ситуацию директор производства ООО «Молочный завод «Лосево» Татьяна Нечаева. – На сегодняшний день продукция производится в соответствии с необходимыми требованиями по безопасности и качеству. Проведены мероприятия по усилению контроля качества выпускаемой продукции.

Кстати, сметана «Лосево» – единственная из всей закупки, которая оказалась сделанной по техническим условиям, а не по ГОСТу. Чем же не устроил ГОСТ компанию из Ленинградской области? Оказалось, все дело в фасовке продукта.

– Изначально завод вырабатывал только весовую сметану по техническим условиям, однако несколько лет назад продукт дополнительно стали фасовать в полимерные контейнеры 0,25 кг и 0,45 кг, – рассказала Татьяна Нечаева. – Сметана на нашем производстве изготавливается резервуарным способом, и по мере готовности из одного резервуара сливается весовой и фасованный продукт. Сырьем для нашей сметаны является исключительно цельное коровье молоко. Полученные путем сепарации сливки пастеризуются и заквашиваются. Закваска используется отечественная по технологии, сохранившейся с советских времен и на сегодняшний день, к сожалению, мало где применяющейся. Даже разрешенные ГОСТами и ТУ сухие молочные продукты, стабилизаторы, антиокислители и дополнительные ферменты

нами принципиально не используются. Все-таки еда должна быть натуральной.

СОВЕТЫ ЭКСПЕРТА

В заключение хочется в очередной раз призвать потребителей быть более бдительными и не «покупаться» на слишком низкие цены.

– Выбирая сметану, прежде всего обратите внимание на ее название. На упаковке должно быть написано именно слово «сметана», – рекомендует **Юлия Грамотина.** – Если наименование продукта звучит как «сметанка», «сметанушка» или «сметанный продукт», значит, его производитель не претендует на то, что это настоящая сметана. Соответственно, в составе таких продуктов совершенно законно могут присутствовать растительные жиры и прочие добавки. Важно обращать внимание на торговую марку сметаны – лучше ориентироваться на известные бренды.



Еще один фактор оценки, без которого не обойтись при выборе сметаны, – срок годности. Среди сметаны можно выделить так называемые продукты-однодневки, «живущие» 5–10 дней, и «долгожителей», которым производители продлевают срок годности до 25–30 суток.

– Ограниченный срок годности сметаны говорит о том, что она изготовлена исключительно из натурального коровьего молока с добавлением живых микроорганизмов, – объясняет **Татьяна Нечаева.**

– Небольшой срок годности сметаны (5–10 дней) предполагает отсутствие в ее составе различных добавок (стабилизаторов, загустителей, консервантов) и высокое качество упаковки, – добавляет **начальник цеха переработки молока ЗАО «Племенной завод «Привнеское» Владимир Гельбер.**

После вскрытия упаковки можно оценить продукт визуально и попробовать на вкус.

– Цвет качественной сметаны должен быть белым с легким кремовым оттенком, равномерным по всей массе, – обращает внимание **Владимир Гельбер.** – Поверхность сметаны должна быть глянцевой, а консистенция – без комочков. Она должна быть густой (недостаточно густой сметане быть также разрешается). Кроме того, в сметане могут быть редкие пузырьки воздуха, допускаются незначительные включения крупинки (хотя лучше, когда сметана без них). Вкус и запах должны быть чистыми, кислomолочными, без посторонних привкусов и запахов.

PS. Материалы проверки качества сметаны 02.02.2015 были направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования.
Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО



Сметана 20% ТМ «РостАгро-экспорт»	Сметана 15% ТМ «Мстинское молоко»	Сметана 15% ТМ «Деревенская»	Сметана 20% ТМ «Сметана»
ООО «РостАгроКомплекс», Московская обл.	ООО «Мстинское молоко», Новгородская обл., г. Малая Вишера	ООО «Хладокомбинат», КЧР, г. Черкесск	ООО «БетаМол», Московская обл.
08.01.2015 до 18.01.2015	14.01.2015 30 суток	12.01.2015 до 06.02.2015	12.01.2015 25 суток
при температуре от 2 до 6°С			
2 x 500	2 x 400	2 x 500	2 x 500
86-58	49-99	49-90	62-00
ООО «Ашан», Коломяжский пр., д. 19, корп. 2, лит. А	ЗАО ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Санкт-Петербург, Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «Приморское» (универсам «Сезон»), пр. Сизова, д. 28	ООО «Приморское» (универсам «Сезон»), пр. Сизова, д. 28
№88-ФЗ с изм. № 163-ФЗ от 22.07.2010 г. «Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12 июня 2008 г. №88-ФЗ (с изменениями от 22 июля 2010 г. №163-ФЗ)», ГОСТ Р 52092-2003 «Сметана. Технические условия»	№88-ФЗ с изм. № 163-ФЗ от 22.07.2010 г. «Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12 июня 2008 г. №88-ФЗ (с изменениями от 22 июля 2010 г. №163-ФЗ)», ГОСТ Р 52092-2003 «Сметана. Технические условия»	№88-ФЗ с изм. № 163-ФЗ от 22.07.2010 г. «Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12 июня 2008 г. №88-ФЗ (с изменениями от 22 июля 2010 г. №163-ФЗ)», ГОСТ Р 52092-2003 «Сметана. Технические условия»	№88-ФЗ с изм. № 163-ФЗ от 22.07.2010 г. «Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» от 12 июня 2008 г. №88-ФЗ (с изменениями от 22 июля 2010 г. №163-ФЗ)», ГОСТ Р 52092-2003 «Сметана. Технические условия»
соответствует	соответствует	Вкус и запах: невыраженные кислomолочные, несвойственные сметане, вкус – солоноватый	Вкус и запах: невыраженные кислomолочные, несвойственные сметане
Не менее 9,0-58,0 (№88-ФЗ) не менее 20,0 (ГОСТ Р 52092-2003) Результат испытаний – 18,7±0,30	Не менее 9,0-58,0 (№88-ФЗ) не менее 15,0 (ГОСТ Р 52092-2003) Результат испытаний – 13,4±0,30	Не менее 9,0-58,0 (№88-ФЗ) не менее 15,0 (ГОСТ Р 52092-2003) Результат испытаний – 15,50±0,30	Не менее 9,0-58,0 (№88-ФЗ) не менее 15,0 (ГОСТ Р 52092-2003) Результат испытаний – 19,0±0,30
Норма не менее 1,2 (№88-ФЗ) не менее 2,5 (ГОСТ Р 52092-2003) Результат испытаний – 2,67±0,07	Норма не менее 1,2 (№88-ФЗ) не менее 2,6 (ГОСТ Р 52092-2003) Результат испытаний – 2,65±0,07	Норма не менее 1,2 (№88-ФЗ) не менее 2,6 (ГОСТ Р 52092-2003) Результат испытаний – 3,66±0,07	Норма не менее 1,2 (№88-ФЗ) не менее 2,5 (ГОСТ Р 52092-2003) Результат испытаний – 2,57±0,07
Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит только молочный жир	Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения. Масс. доля молочного жира в жировой фазе не превышает 15%	Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТ по м.д. жира	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ ГОСТ по м.д. жира	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 17 января 2014 года № 11-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

ЛИДЕРЫ

Казалось бы, в продукте питания главное – содержание, а упаковка играет второстепенную роль. Современные достижения в пищевой промышленности опровергают этот тезис, особенно когда речь идет о технологии Multivak.



**ДМИТРОВСКИЙ
МОЛОЧНЫЙ
ЗАВОД**

Отличный творог – любимому городу

ВАКУУМНАЯ ЗАЩИТА

Именно в такой суперсовременной упаковке на высокотехнологичном немецком оборудовании с лета 2014 года выпускается творог ТМ «Дмитровский молочный завод», который так любят жители Санкт-Петербурга.

Новая линия позволяет упаковывать творог в герметичную упаковку, которая сохраняет форму, структуру и свежесть продукта и в сочетании с закрытым технологическим процессом производства позволяет сохранить продукт до 20 суток без применения консервантов. Что очень практично для покупателя, который может купить продукт в выходной день и не беспокоиться в будни.

Благодаря новому упаковочному оборудованию стало возможно производить творог такого высокого качества, о котором раньше можно было только мечтать. При приготовлении продукта используется только специально отобранное молоко. Закрытый технологический процесс позволяет вырабатывать творог с высокими санитарно-гигиеническими показателями. Человеческий фактор и возможность случайного попадания любой пылинки, даже из воздуха, исключены. Потребителю это говорит только об одном: творог «Дмитровского молочного завода» – только отличного качества!

Автоматизированная немецкая линия работает четко, любо-дорого смотреть. По сети молочных капилляров подается высококачественное сырье, закачивается нормализованная смесь, затем начинается процесс закваски, который продолжается от 7 до 12 часов в зависимости от жирности будущего продукта. Потом уже готовое зерно для творога подается в формы, и вот уже готовый зернистый творог упакован в ванночки и готов к отправке. На линии производится творог обезжиренный 0,2 и 9 процентов.

ВКУСНО И ПОЛЕЗНО!

О том, что польза творога неоценима, пожалуй, знают все. Творог и блюда, приготовленные с его использованием, способствуют улучшению обмена веществ. Минеральные вещества (кальций, фосфор), входящие в его состав, укрепляют кости и налаживают работу нервной системы. А еще в твороге много витаминов, аминокислот и других полезных элементов!

ПРЕИМУЩЕСТВА ТВОРОГА ОТ «ДМИТРОВСКОГО МОЛОЧНОГО ЗАВОДА»:

- В производстве творога используется только натуральное мо-



локо высокого качества, с высоким содержанием белка. Не используются консерванты.

- Производство осуществляется в «закрытой системе», благодаря которой творог от «Дмитровского молочного завода» получается исключительно чистый

и по-домашнему вкусный, имеет нежную рассыпчатую структуру.

- Продукт упакован в герметичную упаковку, которая сохраняет свежесть продукта на протяжении всего срока годности.

В преддверии праздников советуем приготовить из творога

настоящую творожную Пасху или запеканку, которая обязательно порадует вас и всю вашу семью отменным вкусом. «Дмитровский молочный завод» желает всем петербуржцам получать удовольствие от вкусных и полезных молочных продуктов!

Алиса САВЕЛЬЕВА

Картина маслом



www.ecomilk.ru



ПОСТНАЯ ПРОДУКЦИЯ,
которая поможет укрепить силы
в период Великого поста



Пельмени с грибами и луком



Перец болгарский с овощами



Котлеты морковные



Котлеты капустные



Котлеты картофельные



Компания-производитель:
ООО «ПЕТРОХОЛОД – пищевые технологии»



НА ЗДОРОВЬЕ!



Масленица во все времена была известна народными гуляньями, веселыми посиделками и натуральными молочными продуктами. Именно такими славится сегодня один из крупнейших в Северной столице Санкт-Петербургский молочный завод «ПИСКАРЕВСКИЙ».

**«Клевер» - символ
вкусной Масленицы!**

**СМЕТАНА И ТВОРОГ
ДЛЯ ЦАРСКИХ БЛИНОВ**

Санкт-Петербургский молочный завод «ПИСКАРЕВСКИЙ» почти полвека выпускает вкусную и полезную молочную продукцию – молоко, кисломолочные продукты, сметану и творог, которые хорошо знакомы и любимы жителями города и области.

В Масленицу всегда ценились блины со сметаной и творогом, их даже относили в разряд царских блюд. И, как говорится, для царских блюд – царские продукты – вкусные, натуральные и качественные.

Очень важно, что все молочные продукты Санкт-Петербургского молочного завода «ПИСКАРЕВСКИЙ», в том числе сметана и творог, производятся из свежего натурального молока, поставляемого из лучших хозяйств Ленинградской области. Производство молока и молочной продукции на заводе тщательно контролируется лабораторией и соответствует нормам технического регламента.

В 2013 г. завод получил сертификат соответствия, удостоверяющий, что система менеджмента безопасности пищевой продукции предприятия соответствует требованиям международного стандарта ИСО 22000. Приятно отметить, что в традиционной независимой экспертизе образцов сметаны, которую Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» проводила в феврале этого года, сметана «Пискаревского молочного завода» с достоинством прошла все испытания. Это стало еще одним доказательством того, что продукция компании имеет прекрасные потребительские свойства и непревзойденные вкусовые качества.

КЛЕВЕР – ОРИЕНТИР НА ЛУЧШЕЕ

Широкая ассортиментная линейка сметаны и творога Санкт-Петербургского молочного завода «ПИСКАРЕВСКИЙ» разработана с учетом запросов потребителей. А вся продукция имеет удобную упаковку, которую легко узнать на магазинных полках благодаря фирменному знаку – «Клевер в треугольнике». Этот яркий символ украшает упаковки молочных продуктов не только как знак отличия от продукции других производителей, но и как знак, гарантирующий высокое качество. Ориентируйтесь на клевер, и ваша Масленица станет самой вкусной и полезной!

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО



**Этих экспертов
не проведешь!**

Овощи в супермаркетах «Лэнд» -
никто не устоит!



www.supermarket-land.ru
интернет-магазин land24.ru

пр. Народного Ополчения, д. 6, (Путиловский рынок)
Васильевский остров, Морская наб., д. 9
Выборгское ш., д. 15, ТЦ «Авеню»
ул. Льва Толстого, д. 9, МФК «Толстой Сквер»
пр. Новочеркасский, д. 33, к. 3, ЖК «Новый Город»

Крестовский остров, ул. Вязовая, д. 10,
пр. Лахтинский, д. 85, ТВК «Гарден Сити»
пр. Испытателей, д. 30, к. 2, ТК «Миллер»
пр. Владимирский, д. 19, ТЦ «Владимирский Пассаж»
пр. Энгельса, д. 111, к. 1

Лэнд 24
СУПЕРМАРКЕТЫ

Дни скидок в Лэнде!

ВЫГОДА 20%*

Каждый день недели
действует скидка 20%
на одну из групп товара:

- пн.** Кулинария собственного производства
- вт.** Рыба охлажденная
- ср.** Мясо и птица
- чт.** Детское питание
- пт.** Бытовая химия
- сб.** Кондитерские изделия собственного производства
- вс.** Свежие фрукты, овощи, ягоды

* На товары по акции не распространяется скидка по дисконтным картам, не суммируется с другими скидками. Количество товара ограничено.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Вот и наступила долгожданная масленичная неделя. В этом году Масленицу отмечают с 16 по 22 февраля. Это праздник веселья и сытной еды. И все потому, что с 23 февраля по 11 апреля многие россияне по традиции будут соблюдать Великий пост, перед которым принято хорошо подкрепляться, особенно блинами.

Те, кто любит и умеет готовить блины, обязательно воспользуются моментом и закатят пир горой. Ну, а те, кого только от одной мысли стоять час-два у плиты бросает в дрожь, конечно, будут вынуждены идти в супермаркет и играть в «блинную рулетку»: повезет – не повезет! Ведь с ходу определить, какие блинчики с мясом не испортят вам праздник, можно только дома, когда замороженный полуфабрикат будет разогретый дымиться на тарелке.

Каждый год накануне Масленицы на помощь любителям блинчиков с начинкой промышленного производства, заполнивших полки наших магазинов, приходит Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль», которая закупает образцы разных изготовителей и проводит независимую экспертизу на предмет соответствия мясных полуфабрикатов информации, указанной на красочной упаковке.

Вот и на этот раз в магазинах города были приобретены девять образцов замороженных блинчиков с мясом и доставлены в аккредитованную испытательную лабораторию «ПЕТЭКС», подразделение СПб ГБУ «Центр



контроля и качества товаров (продукции), работ и услуг», для проведения лабораторных исследований.

**БЛИНЫ
БЕЗ ПОДВОХА**

В отличие от пельменей, далеких «родственников» объектов нынешнего исследования, в ряде образцов которых в прошлом году вообще не оказалось говядины (см. «ПК» № 10, 2014 г.), в составе проверенных блинчиков с мясом заявленная говядина присутствовала. И

этот факт не мог не порадовать специалистов лаборатории.

Однако только четыре образца из девяти были признаны полностью соответствующими информации для потребителя, указанной на упаковке. Это «Блинчики с мясом «Для маленьких» (ООО «Сибирский деликатес», Омская область), «Блинчики с мясом «Красная цена» (ООО «Талосто – Продукты», Санкт-Петербург), «Блинчики с мясом» (ОАО «ОМПК», Москва) и «Блинчики с мясом «С пылу с жару» (ООО «Лина», г. Рязань). Самыми дорогими из этой «четверки»

оказались блины из Омской области – 223 рубля за 500 г. Самой низкой ценой могут похвастаться «Блинчики с мясом «Красная цена» (ООО «Талосто – Продукты», Санкт-Петербург) – всего 29,50 рублей за 420 г. Блины из Рязани и Москвы стоили 62 и 68 рублей за упаковку соответственно.

Такая значительная разница в ценах объясняется тем, что в составе «бюджетных» блинов (в отличие от сделанных в Омской области) присутствует растительный соевый белок, о чем производители честно предупредили на упаковке.

**РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
ЗАМОРОЖЕННЫХ
ПОЛУФАБРИКАТОВ
(блинчики с мясом)**


Наименование продукции	Блинчики замороженные. Блинчики с мясом «Для маленьких»	Блинчики фаршированные быстрозамороженные «С пылу с жару» с мясом	Блинчики с мясом «Красная цена»	Полуфабрикат высокой степени готовности. Блинчики с мясом	Блинчики с начинкой замороженные. Блинчики с мясом «Каждый день»	Блинчики с мясом «Халяль»
Изготовитель	ООО «Сибирский деликатес», Омская обл.	ООО «Лина», г. Рязань	ООО «Талосто-Продукты», г. Санкт-Петербург	ОАО «ОМПК», г. Москва	ЗАО ПК «Корона», Новгородская обл., г. Боровичи	ЗАО ПК «Корона», Новгородская обл., г. Боровичи
Дата изготовления	20.11.2014	17.11.2014	17.12.2014	23.11.2014	30.12.2014	10.12.2014
Срок годности, условия хранения	при температуре не выше минус 18°C – не более трех месяцев.	при температуре хранения минус 18°C с даты изготовления – 6 месяцев	6 месяцев при температуре не выше минус 18°C	при t° минус 18°C - 90 суток.	180 суток с даты изготовления при температуре не выше минус 10°C	180 суток при температуре не выше минус 10°C
Масса/количество образцов	4 x 500 г = 2000 г	4 x 360 г = 1440 г	4 x 420 г = 1680 г	4 x 420 г = 1680 г	4 x 420 г = 1680 г	4 x 360 г = 1440 г
Цена за упаковку, руб.	223-31	67-99	29-50	62-17	33-42	82-31
Место приобретения	ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 42	ЗАО ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ЗАО ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., д. 17/1	ООО «АШАН», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «АШАН», Коломяжский пр., д. 19, к. 2, лит. А	ООО «О'Кей», Богатырский пр., д. 42
Органолептика	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Маркировка, информация для потребителей	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Массовая доля белка в мясной начинке, %	19,4 ± 0,9	15,6 ± 0,9	12,9 ± 0,9	15,1 ± 0,9	8,2 ± 0,9	13,7 ± 0,9
Массовая доля жира в мясной начинке, %	11,6 ± 0,7	10,4 ± 0,7	17,2 ± 0,7	12,9 ± 0,7	7,9 ± 0,7	15,7 ± 0,7
Массовая доля белка в полуфабрикате (норма/результат), %	не < 8,0 в 100 г продукта (данные маркировки) / 8,7 ± 0,9	не < 7,0 в 100 г продукта (данные маркировки) / 7,3 ± 0,9	8,4 в 100 г продукта (данные маркировки) / 7,5 ± 0,9	не < 8,0 в 100 г продукта (данные маркировки) / 10,6 ± 0,9	13,9 в 100 г продукта (данные маркировки) / 5,8 ± 0,9	не < 13,9 в 100 г продукта (данные маркировки) / 8,4 ± 0,9
Массовая доля жира в полуфабрикате (норма/результат), %	не > 16,0 в 100 г продукта (данные маркировки) / 16,0 ± 1,4	6,0 в 100 г продукта (данные маркировки) / 5,6 ± 0,7	5,6 в 100 г продукта (данные маркировки) / 5,3 ± 0,7	не > 11,0 в 100 г продукта (данные маркировки) / 3,8 ± 0,7	4,5 в 100 г продукта (данные маркировки) / 2,9 ± 0,9	не > 4,5 в 100 г продукта (данные маркировки) / 9,1 ± 0,7
Гистологическая идентификация состава	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено
Вид мяса, заявленный в составе	говядина, свинина	говядина	говядина, свинина	говядина, свинина	говядина	говядина
Виды мяса, обнаруженные на уровне ДНК	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина) и ДНК Gallus gallus (курица)*
Соответствие составу, указанному на упаковке	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира и м.д. белка в полуфабрикате	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира и м.д. белка в полуфабрикате

*Присутствие ДНК Gallus gallus (курица) может быть обусловлено наличием в составе куриного яйца и яичных продуктов

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

МАСЛЕНИЦУ

НЕ ИСПОРТЯТ?

НЕВИДИМАЯ СОЯ

Соевый белок был заявлен в составе восьми образцов из девяти. В блинчиках с мясом «Для маленьких» (Омская область) соя не была заявлена, и ее не оказалось на самом деле. Это единственный образец из девяти проверенных, где она отсутствовала в принципе. Зато в блинчиках под торговой маркой «Элика» (г. Электрогорск) соя оказалась обнаружена бдительными сотрудниками лаборатории, хотя и не была заявлена изготовителем на упаковке. При этом изготовитель оценил свои блинчики весьма недешево – 107,95 рублей за 420 г.

– В результате исследования методом гистологической идентификации в данном образце выявлены включения соевого белка, не предусмотренные составом. Налицо факт частичной замены мясной составляющей сырьем растительного происхождения, – подтверждает **начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» Людмила Гамова.**

Кстати, ООО ПЗП «Элика» уже не первый раз попадает в подобный «черный список». Так, в ходе проверки качествапельменей, которую «Общественный контроль» проводил в конце прошлого года на базе испытательной лаборатории «ПЕТЭКС», «Французские пельмешки» от «Элики» оказались без обещанной производителем говядины, зато с соевым белком, о наличии которого также ничего не было сказано на упаковке.

ТАЙНА СМЕСИ DEL'AR

Пищевая ценность любого продукта важна тем, что отражает его основные потребитель-



ские свойства и степень полезности. Результаты лабораторных исследований показали, что фактическая пищевая ценность пяти образцов блинчиков с мясом не соответствовала заявленной производителями на маркировке.

Так, мясная начинка «Блинчиков с мясом» «Элика» оказалась более жирной, чем было заявлено (6% вместо «не более 4,7%»).

– Образец «Блинчики с мясом «Каж-дый день» (ЗАО ПК «Корона», г. Боровичи) не прошел тест ни по массовой доле белка (заявлено 13,9%, фактически – 5,8%), ни по массовой доле жира (заявлено 4,5%, фактически – 2,9%), – говорит Людмила Гамова. – Мы видим, что и белка и жира меньше, чем необходимо, причем значительно.



СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:

– Блинчики, особенно в преддверии традиционного русского праздника Масленицы, – популярное и традиционно любимое в народе блюдо. Однако если раньше при выборе продукта покупатель ориентировался на внешний вид, марку, свой собственный опыт, то сегодня цена стала главным определяющим фактором покупки.

Изготовители покупают у оптовиков сырье с учетом изменившегося курса рубля, при этом они связаны договорными отношениями с магазинами и в то же время не могут позволить выпуск продукции себе в убыток.

Это приводит к тому, что при производстве готового изделия все больше используется видовая замена мяса (для мясных блюд мясо птицы используется вместо говядины), применяются различные добавки и заменители. При этом сохраняются приемлемые вкусовые качества и сроки годности продукции.

Стоит отметить, что такие «подмены» не несут опасности для здоровья людей в отличие от некачественного мясного сырья. Но все же, отдавая зачастую не маленькие деньги за любимое блюдо, хочется быть уверенным в том, что начинка соответствует заявленному на упаковке составу.

Валютный курс не повлиял на рублевую зарплату, и покупательская способность снизилась достаточно существенно. Многие знакомые качественные продукты стали недоступными.

Сегодня перед всеми участниками цепочки производства и реализации пищевых продуктов стоит непростая, но важная задача: помочь покупателю приобрести товар по доступной цене, при этом соблюдая все нормы качества и безопасности.

В противном случае покупатель откажется от готовых полуфабрикатов, встанет у плиты и будет готовить себе сам.

Занижен оказался белок и у образца «Блинчики с мясом «Халяль» (ЗАО ПК «Корона», г. Боровичи). Должно быть не менее 13,9%, фактически – 8,4%. А массовая доля жира в этих блинчиках завышена в два раза (на маркировке не более 4,5%, фактически – 9,1%). Вероятно, что и в первом и во втором случае было использовано сырье низкого сорта. Также не соответствовал показателям пищевой ценности образец «Блинчики с мясом «Морозко» (ООО Морозко», Санкт-Петербург): массовая доля белка оказалась 9,9% вместо 8,6%, массовая доля жира 11,3 % вместо 10%.

Отличались показатели пищевой ценности от заявленных на упаковке и у образца «Блинчики с мясом молодых бычков «Равиолло» (ООО «Равиоли», Санкт-Петербург): массовая доля белка оказалась завышена (12,1 % вместо 10,8%), а массовая доля жира, наоборот, занижена (6,7% вместо 8,7%). Все эти примеры говорят о том, что предприятия сегодня с целью удержания цен на полке магазина используют сырье разного качества и экономят на производственном контроле.

Блинчики «Равиолло» получили также «красную карточку» за нарушение требований к информации для потребителя, которые регламентируются ГОСТ Р 51074-2003. На упаковке не был расшифрован состав комплексной пищевой добавки «смесь специй DEL'AR». Поскольку это именно комплексная пищевая добавка, а не просто набор специй, вполне возможно, что в ней содержатся еще какие-то составляющие (кроме вкусовых) с определенными функциональными характеристиками, о которых потребитель должен знать. Например, ряд компонентов, входящих в состав комплексных пищевых добавок, могут вызвать у некоторых потребителей аллергическую реакцию.

ФЕЙСКОНТРОЛЬ ДЛЯ БЛИНЧИКОВ

Чисто внешне все исследованные образцы блинчиков с мясом выглядели аккуратно, имели правильную форму, были не слипшиеся, с отсутствием деформации. Их тестовая оболочка не имела разрывов и следов пригорелости. К сожалению, в большинстве случаев при выборе блинчиков потребителю приходится разглядывать не сам продукт, а его красочную презентацию на упаковке. С этой точки зрения лучше выбирать блины в прозрачной упаковке.

Но даже если все-таки вам удалось разглядеть блинчики перед покупкой, их начинка все равно останется загадкой до решающего момента – дегустации. Согласно действующему законодательству, изготовители сегодня не обя-

заны выносить информацию о процентном содержании начинки на упаковку.

ПОВТОРНОЙ ЗАМОРОЗКЕ НЕ ПОДЛЕЖАТ

Как и любую «заморозку», блинчики можно размораживать только один раз. После оттаивания этот продукт повторной заморозке не подлежит.

– При дефростации (размораживание – прим. ред.) замороженного продукта происходит выделение влаги, – объясняет Людмила Гамова. – Вторичная и каждая последующая заморозка превращает появившуюся влагу в ледовую корочку. Это негативно влияет на процесс приготовления блинов – они обжариваются неравномерно, а их товарный вид и вкусовые качества теряются. Но самой главной особенностью замороженных полуфабрикатов (тем более мясных) является их микробиологическая безопасность. Дело в том, что при низких температурах микроорганизмы размножаться не могут. При размораживании они активизируются, и чем дольше продукт находится в размороженном состоянии, тем больше риск, что он испортится. Такое незапланированное размораживание опасно, если оно произошло в промежуточной фазе реализации – при транспортировке продукта либо неправильном хранении его на складе или в торговом зале. И если, к примеру, пельмени перед употреблением варятся, подвергаясь более-менее интенсивной и равномерной термической обработке, то способ приготовления блинчиков предполагает кратковременное обжаривание, которого недостаточно, чтобы «убить» излишнюю микрофлору.

Поэтому если упаковка блинов помята, а сами они слиплись или имеют на поверхности ледяной налет, то наверняка уже размораживались. Еще один признак повторной заморозки – потемневшее тесто блинчиков. Употреблять в пищу такие блины опасно.

Помните, что замороженные полуфабрикаты должны храниться в магазинах и дома в холодильных камерах при температуре не выше –18°C. Фактическую температуру хранения в магазине можно проверить по индикатору, который установлен в каждом холодильном прилавке. Размороженные блинчики необходимо приготовить в течение 24 часов.

PS. Материалы проверки качества блинчиков с мясной начинкой 02.02.2015 были направлены в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу для принятия мер административного реагирования.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО

Полуфабрикат замороженный «Блинчики с мясом» «Элика»	Блинчики с мясом «Морозко»	Блинчики с мясом молодых бычков «Равиолло»
ООО ПЗП «Элика», Московская обл., г. Электрогорск	ООО «Морозко», г. Санкт-Петербург	ООО «Равиоли», г. Санкт-Петербург
23.12.2014	15.12.2014	08.10.2014
6 месяцев. Хранить при температуре минус 18°C.	при температуре не выше минус 18°C – не более трех месяцев.	180 суток при температуре не выше минус 18°C.
4 x 420 г = 1680 г	4 x 420 г = 1680 г	4 x 420 г = 1680 г
107-95	109-90	99-90
ООО «Лента», ул. Савушкина, д. 112	ООО «Стайл», магазин «Сезон», Коломяжский пр., д. 13	ООО «Стайл», магазин «Сезон», Коломяжский пр., д. 13
соответствует	соответствует	соответствует
соответствует	соответствует	не соответствует: не приведен состав комплексной пищевой добавки «смесь специй DEL'AR»
17,2 ± 0,9	15,0 ± 0,9	14,3 ± 0,9
9,0 ± 0,7	20,3 ± 0,7	13,3 ± 0,7
не < 5,8 в 100 г продукта (данные маркировки) / 7,1 ± 0,9	8,6 в 100 г продукта (данные маркировки) / 9,9 ± 0,9	10,8 в 100 г продукта (данные маркировки) / 12,1 ± 0,9
не > 4,7 в 100 г продукта (данные маркировки) / 6,0 ± 0,7	10,0 в 100 г продукта (данные маркировки) / 11,3 ± 0,7	8,7 в 100 г продукта (данные маркировки) / 6,7 ± 0,7
выявлены включения соевого белка	не предусмотренных составом компонентов не выявлено	не предусмотренных составом компонентов не выявлено
говядина	говядина, свинина	говядина
выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина), ДНК Sus scrofa (свинина) и ДНК Gallus gallus (курица)*	выделены фрагменты ДНК Bovis (говядина) и ДНК Gallus gallus (курица)*
НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира в полуфабрикате, в составе выявлена соя	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира и м.д. белка в полуфабрикате	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ по м.д. жира и м.д. белка в полуфабрикате и по маркировке

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 17 января 2014 года № 11-рп и на основании конкурса, проведенного ООД «Гражданское достоинство».

ОАО «СЕВЕРНЫЙ УНИВЕРСАМ»

пр. Просвещения, 74



«Северный» – лучшим традициям верный!



МОРСКАЯ КАПУСТА

в майонезе с сыром; масса нетто: 250 г
 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 — магния, в 16 — железа, в 40 раз — натрия.

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 она выводит различные шлаки из организма.

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

Ищите наш продукт в магазинах:



ЧЕСТНЫЙ КОНКУРС ДЛЯ ЧЕСТНЫХ ИЗГОТОВИТЕЛЕЙ!

Проводится в Санкт-Петербурге с 2012 г.

ПОБЕДА В КОНКУРСЕ ОБЕСПЕЧИВАЕТ:

- Лояльность потребителей!
- Высокую репутацию!
- Рост продаж!

ПРИНЦИПЫ КОНКУРСА:

- ОБРАЗЦЫ – ИЗ МАГАЗИНА,
- ИСПЫТАНИЯ В ГОСУДАРСТВЕННОЙ АККРЕДИТОВАННОЙ ЛАБОРАТОРИИ,
- ДЕГУСТАЦИОННЫЙ СОВЕТ ВЕДУЩИХ ЭКСПЕРТОВ СПБ И ЛО,
- НЕЗАВИСИМОСТЬ И КОМПЕТЕНТНОСТЬ,
- ИНСПЕКЦИОННЫЙ КОНТРОЛЬ
- МЕДИЙНАЯ ПОДДЕРЖКА

Утверждаешь, что проверяешь каждую партию сырья? И даже каждую партию готовой продукции?

Теперь у тебя есть возможность доказать это на деле всем потребителям Санкт-Петербурга и Ленинградской области!

Прими участие в Общественном конкурсе по качеству продовольственных товаров, ведь ты уверен, что твой товар точно

МОЖНО ПОКУПАТЬ!

Общественный конкурс по качеству продовольственных товаров
«МОЖНО ПОКУПАТЬ!»
 2015 г.



САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКАЯ
 ОБЩЕСТВЕННАЯ
 ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
 «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»
 190103, Санкт-Петербург,
 пер. Лодыгина, д.1/28
 www.petkach.spb.ru
 (812) 324-25-88
 okk@petkach.spb.ru

ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM

ДЕЛИКАТЕСНЫЕ
МОРПРОДУКТЫ

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



ВКУСНАЯ продукция
по ОТЛИЧНОЙ цене!



ТОРЖЕСТВЕННАЯ
ЦЕРЕМОНИЯ
НАГРАЖДЕНИЯ
ЛАУРЕАТОВ
КОНКУРСА

Общественный конкурс по качеству
продовольственных товаров
«МОЖНО ПОКУПАТЬ!»
2015 г.

Механизм проведения Конкурса:

1. Участники Конкурса - товары, представленные на розничном рынке Санкт-Петербурга и Ленинградской области и 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 заявленных образцов ведущими экспертами Санкт-Петербурга и Ленинградской области по 5-бальной шкале.
6. Оформление протоколов Конкурса и подведение итогов.
7. Торжественная церемония награждения Лауреатов Конкурса.
8. Освещение итогов Конкурса в СМИ.
9. 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»,
- ВНИИ Жиров,
- СПБ ГБУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория»,
- Управление Роспотребнадзора по Санкт-Петербургу,
- Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области,
- ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория»,
- Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова,
- СПБ НИУ информационных технологий, механики и оптики (ИТМО).

ИНФОРМАЦИОННАЯ ПОДДЕРЖКА:

- Телеканалы: «Санкт-Петербург», «100 ТВ»
- Печатные СМИ: «Аргументы и факты», «Санкт-Петербургские ведомости», «Вечерний Петербург», «Петербургское качество»



ТУРПОМОЩЬ



ДЕШЕВЫЕ ПУТЕВКИ КАНУЛИ В ЛЕТУ

Основная тенденция наступившего года – исчезновение с рынка массовых предложений дешевых турпродуктов.

– К примеру, сейчас из Санкт-Петербурга достаточно сложно улететь в Таиланд (всего три чартера в месяц), хотя еще недавно это было одно из самых популярных направлений: самолеты летали практически каждый день, – говорит заместитель председателя правления по административным и правовым вопросам Межрегиональной общественной организации содействия защите прав потребителей в области туризма «Северо-Западный клуб защиты прав туриста» Михаил Житнухин. – Дело в том, что туроператоры боятся, отказываясь от негарантированных мест в самолетах. Как результат, на фоне сокращения предложения происходит рост цен. Даже несмотря на то, что сезон зимних каникул завершился, цены на путевки в Таиланд с начала 2015 г. по сравнению с концом 2014 г. выросли в два раза.

По мнению специалистов, дешевые туры сегодня должны вызывать подозрения у потребителей.

– «Горящими турами» пользоваться можно. Но если та или иная турфирма оперирует ими постоянно (а это можно отследить на сайте или группе в соцсетях), есть повод насторожиться, – предупреждает руководитель пресс-службы Северо-Западного регионального отделения Российского союза туриндустрии Павел Румянцев. – «Горящее предложение» – это удача, а не система. Также туристы должны осторожно реагировать на предложение «раннего бронирования», поскольку невозможно предсказать, каким будет положение выбранной вами турфирмы через полгода.

САМОСТОЯТЕЛЬНЫЙ ТУРИЗМ – ВЫГОДНО, НО РИСКОВАННО

В 2015 г. в качестве варианта бюджетного отдыха эксперты прогнозируют развитие индивидуального туризма.

– Самостоятельная организация путешествия предполагает взаимоотношения с международными системами бронирования авиабилетов, отелей, автомобилей, которые не зависят от кредитов, колебаний клиентского спроса и курса рубля, – отмечает Михаил Житнухин. – Это можно сделать с помощью известных специали-

Для любителей путешествовать новый год начался с существенного повышения цен на туристические услуги. Однако многие петербуржцы все-таки не хотят отказываться от отдыха в этом году. Но если еще год назад тур-путевки были по карману многим, то сегодня отдых, как и новый импортный автомобиль, становится предметом роскоши. Как получить качественный отдых, застраховав себя от возможных рисков? Что выгоднее и безопаснее на сегодняшний день – сотрудничество с туроператорами или самостоятельная организация путешествия? Об этом корреспондент «ПК» расспросил экспертов туристического рынка.

ОТДЫХ-2015: С ЧЕГО НАЧАТЬ?



зированных сервисов бронирования (Booking, Agoda, Airbnb др.), ресурсов по отслеживанию бюджетных перевозок. Однако данная схема больше подходит для экскурсионных проектов. Пляжный отдых (Таиланд, Турция, Египет) в данную систему не вписывается, поскольку в указанных регионах подобные сервисы непопулярны, да и регулярные рейсы по этим направлениям отсутствуют.

Делая ставку на самостоятельный туризм, необходимо позаботиться о безопасности, особенно это важно, если планируются активные виды отдыха и в составе группы есть дети.

– В данном случае обязательно наличие медицинской страховки, – подчеркивает Михаил Житнухин. – Причем страховка должна быть не базовой, а расширенной, которая реально позволяет избежать многих проблем, в том числе и со здоровьем. Также стоит иметь в виду, что самостоятельный отдых сопряжен с непредвиденными организационными проблемами. При этом подразумеваются определенная культура и образовательный уровень путешественников.

МОЖНО ЛИ ВЕРИТЬ ТУРФИРМАМ?

– К сожалению, в условиях сложившейся политической и экономической ситуации и при нынешнем законодательстве заранее угадать, столкнется ли туроператор с проблемами, не могут ни Ростуризм, ни отраслевые ассоциации. В то же время эксперты турбизнеса полагают, что массовых банкротств уже не будет: туркомпании сокращают предложение и выравнивают цены на турпродукт, что способствует стабильности, – подчеркивает Павел Румянцев.

– Все неблагонадежные туристические компании, у которых были проблемы, уже прекратили свою деятельность, и я не думаю, что оставшиеся на рынке крупные туроператоры

будут разваливаться, – высказывает свое мнение Михаил Житнухин. – Краху подверглись туроператоры, пытавшиеся покрыть все направления (пляжные, экскурсионные, экстремальные), бронируя в неограниченном количестве рейсы и места проживания. Это довольно сложная и ненадежная схема, и она естественным образом не выдержала политического и экономического давления. А вот мелкие, нишевые туроператоры выстояли, так как были защищены с точки зрения спроса, который у них отличается стабильным постоянством.

Еще один фактор надежности – бренд иностранных туроператоров. Такие известные торговые марки, как «Тез тур», «Санмар», «Натали Турс», «TUI», принадлежат зарубежным компаниям. В том числе и благодаря этому у них ниже издержки и, соответственно, больше благонадежности в сравнении с отечественными компаниями (такими как «Нева» или «Верса»), работавшими в сетевом формате, содержать который в сложившихся условиях оказалось экономически невозможно.

СОВЕТЫ ТУРИСТАМ

– Заключая договор с туроператором, необходимо подробно изучить закон «Об основах туристской деятельности в Российской Федерации», – говорит Михаил Житнухин. – Также нужно обратить особое внимание на финансовые гарантии туроператора, у которого должен быть договор о страховании его ответственности. Причем срок действия этого договора должен быть в рамках срока вашего путешествия.

Стоит избегать покупки туристического продукта у турфирм, в соглашении которых присутствует пункт, что турагентство имеет право в одностороннем порядке изменять отель при условии отсутствия в нем мест, пускай даже если это будет отель равной и более высокой катего-

рии. На практике получится, что вас поселят в гостинице, где у туроператора есть места, и не станут считаться с вашим мнением.

При заключении соглашения турфирма обязана выдать туристу контрольно-кассовый чек либо приходный ордер установленного образца (утвержденный ФНС и ФАТ) и туристскую путевку.

Если же вы все-таки столкнулись с недобросовестностью турфирмы, надо действовать спокойно и внимательно.

– Возьмите паузу и все обдумайте, – дает рекомендацию Михаил Житнухин. – Если вам что-то предлагают, попросите предоставить это предложение в письменном виде, причем обязательно сохраняйте все письменные доказательства и документы (чеки, акты, справки, счета, договора, заявки и т.п.). Имейте в виду, что, добровольно соглашаясь на альтернативные услуги, замену тура, отеля, экскурсии, вы теряете возможность требовать компенсацию за их неоказание. Так, в период нынешнего зимнего сезона многие фирмы в связи с изменением курса валюты увеличивали стоимость уже приобретенных туров. Некоторые туроператоры требовали у клиентов доплаты, а то и вовсе вынуждали их отказываться от тура – в результате люди теряли деньги. Но в соответствии с законом стоимость тура может меняться только по обоюдному согласию заказчика и исполнителя, поэтому турагент не может настаивать на одностороннем изменении его стоимости. В этом случае он вынужден отказаться от исполнения договора и вернуть туристу все деньги без удержаний, либо предоставить альтернативную услугу за те деньги, которые турист уплатил (но лишь в том случае, если турист на это согласен), либо достичь соглашения о новой цене.

Алиса АЛОВА

ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВО

15 ноября 2014 г. вступил в силу ФЗ № 307 «О внесении изменений в Кодекс РФ об административных правонарушениях и отдельные законодательные акты РФ и о признании утратившими силу отдельных положений законодательных актов РФ в связи с уточнением полномочий государственных органов муниципальных органов в части осуществления государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».

Госнадзору возвращают полномочия

– Этот документ усиливает полномочия надзорных органов и в конечном итоге направлен на защиту прав потребителей, – объясняет начальник отдела государственного контроля и надзора по СПб Северо-Западного межрегионального территориального управления Росстандарта Николай Стеценко. – Раньше государственные инспекторы в ситуации выявления нарушения законодательства РФ о техническом регулировании, а именно несоответствия продукции или услуг установленным требованиям, составляли протокол об административном правонарушении и направляли пакет документов для рассмотрения в Арбитражный суд в случае составления протокола на юридическое лицо либо мировому судье по месту осуществления хозяйствен-

ной деятельности в случае составления протокола на должностное лицо. Однако в силу разных причин, в том числе и по формальным признакам, зачастую решения судов бываю не в пользу органов надзора, а значит, и не в пользу потребителей. В результате субъекты хозяйственной деятельности имели возможность уходить от ответственности.

Теперь эта процедура упростилась, поскольку в соответствии с изменениями, внесенными в Кодекс РФ об административных правонарушениях Федеральным законом № 307, рассматривать протоколы об административных правонарушениях и выносить постановления по ним уполномочены должностные лица органов, осуществляющих государственный контроль (надзор), то есть тех органов,

которые проводят проверку. Кроме упрощения процедуры рассмотрения протоколов об административном правонарушении и вынесении постановления о наказании нарушителей, данные изменения в законодательстве накладывают на надзорные органы и повышенную ответственность.

Иногда, в силу неоднозначного понимания и применения действующего законодательства, надзорными и судебными органами, в том числе лицу, осуществлявшему надзорное мероприятие, бывает очень трудно доказать в суде виновность хозяйствующего субъекта. По этой причине инспектору в ряде случаев было легче не зафиксировать нарушение, чем выполнить большой объем работ, заведомо зная, что суд

примет решение не в пользу надзорного органа. Теперь инспектор «не заметит» фактов нарушения действующего законодательства не сможет, поскольку, если выяснится, что он был на объекте с проверкой и не выявил нарушения, прокуратура в его действиях может усмотреть «коррупционную составляющую».

Следует особо отметить, что данные изменения законодательства никоим образом не ущемляют права субъекта хозяйственной деятельности, в отношении которого проводилось надзорное мероприятие. Как и раньше, у такого субъекта остается право на обжалование в суде постановления, вынесенного по итогам рассмотрения протокола об административном правонарушении.

Алла ЧЕРЕДНИЧЕНКО