

# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА



Сегодня при выращивании рассады садоводы и цветоводы надеются не столько на Бога, как наши далекие предки, сколько на честность изготовителей, которые предлагают покупателям большой ассортимент торфогрунтов со специально заданными свойствами. Однако, как показала проверка Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», только 40% образцов фасованной садовой земли соответствуют требованиям нормативных документов. Большая часть проверенных грунтов для рассады оказалась бедна минеральными веществами, несмотря на заверения изготовителей на упаковках.

## БОГ НЕ ДАСТ, И ЗЕМЛЯ НЕ РОДИТ

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

стр. 10

### В НОМЕРЕ:

#### 2 ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОРОДСКОЙ СУД: МАГАЗИН «НАРОДНЫЙ» НАРУШИЛ ПРАВА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



#### 2 ШТРАФ ЗА САЛАТ

РОСПОТРЕБНАДЗОР ОШТРАФОВАЛ «СЕМЬЮ» И «ПОЛУШКУ»



#### 4 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



РЫБНАЯ НАРЕЗКА: В ПИЩУ ГОДИТСЯ!

#### 6 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СМЕТАННЫЙ ОБМАН



### В НОМЕРЕ:

15 МАРТА - ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

2

ЕГО ВЕЛИЧЕСТВО СВАДЕБНЫЙ ТОРТ

3

ЧТО ПОСЕЕШЬ, ТО И ПОЖНЕШЬ

8

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

## «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



Представительство в суде  
Досудебное урегулирование споров  
Консультирование

КОНСУЛЬТИРУЕМ БЕСПЛАТНО:  
ПО ЗАЩИТЕ ВАШИХ ПРАВ ПРИ ПОКУПКЕ ТОВАРОВ, ОКАЗАНИИ УСЛУГ ЖКХ, СПОРАХ СО СТРАХОВЫМИ КОМПАНИЯМИ, ПРИ ЗАКЛЮЧЕНИИ ДОГОВОРОВ КУПЛИ-ПРОДАЖИ КВАРТИР И ОФОРМЛЕНИИ ТУРИСТИЧЕСКИХ ПУТЕВОК

324-25-80

324-27-98

987-56-43



ПЕТЕРБУРГСКОЕ

## КАЧЕСТВО

ЭКСКЛЮЗИВНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ТОЛЬКО ДЛЯ ЧИТАТЕЛЕЙ ГАЗЕТЫ «ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО»

# -30%

на корпусную мебель по индивидуальным размерам (Шкафы-купе – Гардеробные – Прихожие – Кухни)

от ООО «Торговый Дом Гранд»

с 15 марта по 15 апреля 2014 г.

Наш адрес: г. Санкт-Петербург, ул. Кантемировская, д.37, офис 3А. Тел.: (812) 244-31-88



Предъяви газету с купоном и получи скидку!

ДЕНЬ ПОТРЕБИТЕЛЯ

Накануне Всемирного дня прав потребителей, который с 1983 года ежегодно отмечается 15 марта, в ИА «БалтИнфо» состоялась традиционная пресс-конференция, в которой приняли участие государственные и общественные защитники прав потребителей.

# Потребительские вызовы и риски - 2014



Председатель СПб ООП «Общественный контроль» Всеволод Вишневецкий объявил о создании Санкт-Петербургской региональной ассоциации общественных объединений «Лига защиты прав потребителей», которую учредили пять общественных объединений потребителей Северной столицы. Главная задача Лиги – повысить эффективность работы общественных объединений потребителей за счет взаимодействия с государственными органами власти.

– Серьезной угрозой сегодня является фальсификация пищевых продуктов на стадии производства и реализации, особенно молочных и мясных продуктов, а также продажа кулинарных изделий, не отвечающих требованиям безопасности. Для изменения ситуации необходимо переложить функции надзора с федерального уровня на местный, ввести в РФ институт уполномоченного по защите прав потребителей, создать координационный совет по защите прав потребителей при правительстве Санкт-Петербурга, – заявил Всеволод Вишневецкий.

Недобросовестные производители сегодня пытаются снизить себестоимость пищевых продуктов за счет фальсификации, пользуясь ослаблением госконтроля за их качеством и безопасностью, – считает Юрий Андреев, начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга. – Поэтому к выбору товаров в магазине следует подходить предельно внимательно. В 2013 году Управлением ветеринарии Петербурга была предостережена продажа более 51 тонны опасной и некачественной продукции животного происхождения.

По словам Александры Германа, директора СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», качество 30%

пищевых продуктов в магазинах не соответствует обязательным требованиям. Самое распространенное нарушение – фальсификация. Власти Петербурга направили в адрес правительства страны инициативу с предложением передать часть полномочий по контролю за продовольственным рынком субъектам РФ, однако положительного ответа пока нет.

Заместитель руководителя Управления Роспотребнадзора по Ленинградской области Иосиф Элиович посоветовал своим коллегам из Санкт-Петербурга перенять опыт Ленинградской области, где с 2006 года успешно реализуется государственная программа по защите прав потребителей, создан координационный совет при правительстве региона,

который возглавляет первый вице-губернатор. В рамках программы сегодня действуют 18 консультативно-информационных центров, предоставляющих бесплатные консультации потребителям. Председатель Союза потребителей СПб Евгений Садовский рассказал о проблемах в сфере судебной защиты прав потребителей. Основные из них – необоснованное назначение экспертиз, затягивание дел, низкий профессионализм судей, несовершенство законодательства. Настоящий «бич» для правозащитников сегодня – это зависимость судейских размеров штрафов и неустоек, взыскиваемых с нарушителей в пользу потребителей.

Надежда ГОРЧЕВА

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу на основании обращения Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль» провело внеплановую проверку магазинов города, реализующих весовые рыбные салаты типа «Мимоза».

## Штраф за салат

Напомним, что в декабре прошлого года СПб ООП «Общественный контроль» опубликовала в газете «Петербургское качество» открытое письмо на имя руководителя Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу, в котором на основании результатов проведенной независимой экспертизы сообщалось о несоответствии 9 образцов салатов, приобретенных в разных магазинах города, требованиям безопасности, и ставился вопрос о необходимости проведения внеплановой проверки.

Как сообщила заместитель руководителя Управления Наталья Башкетова, в ходе проведения контрольно-надзорных мероприятий в январе 2014 г. ООО «ТД Интерторг» (магазин «Семья», Московский пр., д. 222) и ООО «Любавушка РГ» (магазин «Полушка», ул. Типанова, д. 27/39) были оштрафованы на сумму 20 000 руб. каждый.

Кроме того, должностное лицо ООО «Любавушка РГ» было привлечено к ответственности в виде штрафа на сумму 3000 руб. На остальных предприятиях торговли, указанных в обращении СПб ООП «Общественный контроль», производство салатов было либо прекращено, либо салаты на момент проведения проверки соответствовали СанПиНу.

Алиса САВЕЛЬЕВА



ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

18 февраля 2014 г. Санкт-Петербургский городской суд оставил в силе решение Фрунзенского районного суда Санкт-Петербурга, который признал действительными ООО «Талько Глобал Трейд» (ТК «Народный», пр. Косыгина, д. 21, корп. 1) по реализации мясных консервов из Калининграда противоправными в отношении неопределенного круга потребителей.



С иском в суд обратилась СПб ООП «Общественный контроль». Поводом послужили результаты независимой экспертизы образцов тушенки, закупленной в ТК «Народный» в конце марта прошлого года. Согласно протоколу лабораторных испытаний № 361405 от 04.04.2013, выданному ФБУ «Тест-С.-Петербург», образцы мясных консервов «Свинина тушеная» в/с, ТМ «Балтийские луга», изготовленные ООО «Сельскохозяйственная компания» (г. Калининград) 14.09.2012, не соответствовали ГОСТ Р 54033-2010 «Консервы мясные. Мясо тушеное. Технические условия». Изготовитель нарушил сразу два требования ГОСТа: нормы по белку (9,5% вместо «не менее 13%») и массовой доле мяса и жира (55,6% вместо «не менее 59%»).

Суд обязал ответчика опубликовать решение суда в СМИ в течение 10 дней с момента его вступления в законную силу. К сожалению, сегодня это все меры воздействия, которые может принять суд в рамках ст. 46 закона «О защите прав потребителей».

Практическое значение этого судебного решения для потребителей, которые приобрели указанные мясные консервы (партия от

## Суд признал действия магазина «Народный» по реализации тушенки противоправными

14.09.2012) в ТК «Народный», заключается в том, что они, согласно ст. 46 закона «О защите прав потребителей», имеют право без обращения в суд и проведения каких-либо экспертиз вернуть эти консервы в магазин и в течение 10 дней получить деньги, а также потребовать возмещения иных убытков, если докажут, что те наступили вследствие передачи некачественного товара. К стати, срок годности консервов указанной партии истекает 14.09.2016, поскольку срок хранения этих консервов составляет 4 года.

По словам Всеволода Вишневецкого, председателя СПб ООП «Общественный контроль», несмотря на то что законодательство сегодня

предусматривает административного наказания в отношении изготовителя или продавца некачественной продукции по искам в защиту неопределенного круга потребителей, решение Санкт-Петербургского городского суда имеет важное общественное значение. Во-первых, судебный орган обратил внимание потребителей на наличие в городской торговой сети пищевых продуктов, не соответствующих требованиям нормативных документов, с другой – указал на крайне неэффективную систему государственного контроля и надзора, попустительствующую производству и реализации некачественных пищевых продуктов.

Кирилл ОРЛОВ

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? Сергей Сидоров, г. Пушкин

- ИТАК, ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:
- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
  - оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
  - приобрели недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
  - заключили договор 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.
- 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

ВАШ ДОМ



Немало жалоб в общественные организации потребителей поступает на мебельные компании. В частности, из-за большого количества заказов изготовители мебели нередко нарушают сроки исполнения договоров, а спешка отражается на качестве изделий.

# Мебель должна служить долго



СЕМЬ РАЗ ОТМЕРЬ...

Нередко сами потребители допускают ошибки, которые затем не просто исправить. Так, петербуржец Сергей Скоробогатов присмотрел в одном из магазинов мебели кухонный гарнитур стоимостью 20 тысяч рублей. Внешние размеры мебели (высота, глубина и ширина), указанные на вывеске рядом с выставочным образцом, как раз ему подходили. Потребитель согласовал с менеджером план кухни и заключил договор. Правда, вместо указания конкретных размеров документ содержал следующую формулировку: «размеры кухни соответствуют выставочному образцу».

При получении заказа мужчина обнаружил, что глубина внутренних ящиков и полки под столешницей в два раза меньше, чем необходимо. Осмотреть эти части в магазине возможности не было, поскольку все образцы располагались очень плотно друг к другу.

Потребитель решил вернуть товар в салон, но на устную просьбу получил отказ. Тогда он обратился в Общество по защите прав потребителей Санкт-Петербурга. Юристы помогли мужчине составить письменную претензию в адрес продавца. Магазин вновь ответил отказом, ссылаясь на постановление Правительства РФ от 19.01.1998 № 55, согласно которому бытовая мебель (мебельные гарнитуры и комплекты) надлежащего качества не подлежит возврату и обмену на аналогичный товар других размеров, форм, габаритов, расцветок или комплектаций. Иными словами, если в купленной мебели нет никаких недостатков, продавец не обязан удовлетворять претензии потребителей. Правда, только в том случае, если вся информация о товаре была доведена до покупателя в полном объеме.

– В данном случае мы настаиваем на том, что продавец не предоставил покупателю полную информацию о параметрах товара, – говорит ведущий юрист общественной организации Юлия Терешкина. – Согласно ст. 12 закона «О защите прав потребителей», если при заключении договора покупатель не предоставил всю необходимую информацию о товаре (работе, услуге), он вправе в разумный срок отказаться от исполнения договора и потребовать возврата уплаченной за товар суммы и возмещения других убытков.

## ДОЛЖНОЕ КАЧЕСТВО – В ДОЛЖНЫЕ СРОКИ

Кроме полноты и достоверности предоставляемой в момент покупки информации, большое внимание следует уделять проверке качества товара. При получении мебели (как в магазине, так и на дому) не пренебрегайте проверкой ее комплектности и наличия внешних дефектов. Не забудьте попросить у продавца сертификат или паспорт изделия, а также инструкцию по сборке. Проверку проводите, вскрывая упаковки всех принимаемых пакетов с деталями. Осмотрите в первую очередь лицевые панели, зеркала, стеклянные поверхности на наличие царапин, сколов, вмятин, проверьте фурнитуру.

Согласно ст. 4 закона «О защите прав потребителей», а также ст. 469 Гражданского кодекса РФ, продавец обязан передать потребителю товар, качество которого соответствует условиям договора, требованиям стандартов и обычно предъявляемым требованиям к товарам подобного рода.

В случае обнаружения недостатков в мебели, приобретенной по образцу, ст. 18 за-



кона «О защите прав потребителей», а также п. 3 ст. 503 ГК РФ позволяют покупателю потребовать:

- а) замены на товар этой же марки (этих же модели и (или) артикула) либо замены на такой же товар другой марки (модели, артикула) с соответствующим перерасчетом покупной цены. Эти требования должны быть выполнены продавцом в течение 7 дней, при проведении проверки качества – 20 дней, в случае отсутствия необходимого для замены товара – в течение месяца;
- б) соразмерного уменьшения покупной цены либо возврата уплаченной за товар суммы. Продавец должен исполнить эти требования в течение 10 дней;
- в) немедленного безвозмездного устранения недостатков товара или возмещения расходов на их исправление потребителем либо

третьим лицом. Срок устранения недостатков товара также может определяться в письменной форме по соглашению сторон.

При этом потребитель имеет право на полное возмещение убытков, причиненных ему вследствие продажи товара ненадлежащего качества, а за неисполнение сроков по передаче мебели может потребовать за каждый день просрочки неустойку (пеню) в размере 0,5% цены товара.

Важно помнить, что вышеперечисленные требования потребитель вправе предъявить в отношении недостатков товара, если они обнаружены в течение гарантийного срока.

В соответствии со ст. 23 закона «О защите прав потребителей» за нарушение сроков, предусмотренных статьями 20 (нарушение сроков устранения недостатков), 21 (замена товара) и 22 (сроки возврата денежных средств) того же закона, продавец (изготовитель), допустивший такие нарушения, платит потребителю за каждый день просрочки неустойку (пеню) в размере 1% цены товара.

Статья 23.1 закона говорит и о том, что делать потребителю, если продавец уже получил предоплату, но так и не передал товар в установленный договором купли-продажи срок. Покупатель по своему выбору вправе потребовать установления нового срока либо возращения уплаченной суммы. В случае нарушения установленного договором купли-продажи срока передачи предварительно оплаченного товара продавец платит потребителю за каждый день просрочки неустойку в размере половины процента суммы предоплаты. Пеня высчитывается со дня, когда должна была состояться передача товара потребителю.

Алиса САВЕЛЬЕВА

КОНДИТЕРСКИЙ РЫНОК

**невские берега**  
КОНДИТЕРСКИЙ КОМБИНАТ  
основан в 1953 году

# Его величество СВАДЕБНЫЙ ТОРТ

**С приходом весны на город, как правило, навигается свадебный бум. Будущие новобрачные тщательно планируют все детали торжества: выбирают ресторан, готовят наряды, составляют списки гостей, обсуждают меню, не забывая при этом о важном атрибуте церемонии – свадебном торте. Традиционно за этим «гвоздем» свадебного застолья петербуржцы обращаются в компанию «Невские берега». Здесь уже больше полувека опытные кондитеры изготавливают для молодоженов настоящие шедевры кондитерского искусства.**

МЕЧТЫ СБЫВАЮТСЯ

Специалисты предприятия с легкостью и вдохновением пекут торты всевозможных форм с самыми разнообразными ингредиентами и начинками. Сегодня «Невские берега» выпускают более 400 наименований эксклюзивных тортов и пирожных. Все они представлены на сайте интернет-магазина компании [www.cakeshop.spb.ru](http://www.cakeshop.spb.ru). В разделе «Каталог» можно выбрать любой десерт из групп: «Детские», «Торжественные», «Свадебные», «На каждый день», «Фототорты» и «Торты из мастики».

Зайдя в раздел «Свадебные», вы увидите большое разнообразие тортов на любой вкус. Можно заказать одноярусное или многоярусное изделие, классической или необычной формы, с фигурками жениха и невесты либо с настоящей фотографией новобрачных. На сайте интернет-магазина представлены торты в виде сердец, свадебных автомобилей, кораблей и даже роля. Но это не предел – вы можете дать волю своей фантазии и придумать еще более оригинальную форму десерта. Не сомневайтесь – умелые кондитеры с энтузиазмом воплотят в жизнь любую идею! Рецептуру для торта вы также можете выбрать

сами. Комбинат использует любые виды теста, начинки и кондитерские украшения. При изготовлении продукции на заказ используются натуральные ингредиенты – свежие сливки, творог, сметана, мед, ягоды, фрукты и многое другое.

СВОИМИ РУКАМИ

Любой посетитель сайта интернет-магазина может воспользоваться эксклюзивной услугой «Конструктор тортов». Нажав на поле «Создать свой торт», вы можете выбрать для своего будущего шедевра форму, вес, количество ярусов.



Рецепт для каждого яруса можно подобрать индивидуальный, со всевозможными пропитками, начинками и украшениями. При этом вам предлагается указать дополнительные пожелания в строке для комментариев. Кроме того, вы можете воспользоваться своим прошлым опытом и дать торту оригинальное название.

Такая техническая разработка – эксклюзив комбината. У других кондитерских компаний услуги типа «Конструктор» имеют свои ограничения. А «Невские берега» предоставляет потребителю полную свободу выбора.

ДЕСЕРТ В ЛИЦАХ

Вы можете заказать и свадебный «фототорт». Оформить заказ можно также посредством интернет-магазина или позвонив напрямую менеджеру компании. Снимок, который вы пришлете, с помощью пищевого принтера размещают на бисквите и покрывают глазурью. Такой торт рекомендуется употребить в течение шести часов после изготовления или хотя бы успеть показать кондитерское чудо гостям, поскольку пыльные фотографии очень быстро теряют четкость.

ХИТЫ ПРОДАЖ

Особой популярностью пользуются заказные торты «Свадебная поэзия» и «Свадебный с пионами». Первый торт покрыт голубой мастикой, состоит из трех ярусов и украшен нежными цветами и яркими бабочками. Удачное сочетание всех элементов делает этот десерт необычайно элегантным и торжественным.

Романтики и любители минимализма в красках предпочитают заказывать торт «Свадебный с пионами». Это трехъярусное кондитерское изделие покрыто белой мастикой и декорировано светло-розовыми цветами.

Также в числе популярных – торт «Свадебный заказной». Его белый фон украшают зеленые лепестки, розовые и сиреневые бутоны. Минималистичный вес этих тортов – 7 кг. Рецептуру торта заказчики могут также выбрать самостоятельно.

Надежда ГОРЧЕВА

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» ежегодно проверяет качество и безопасность деликатесной красной рыбы в вакуумной упаковке. На этот раз результаты проведенной экспертизы весьма неплохие: только три образца из девяти получили замечания, однако абсолютно все они были признаны безопасными и пригодными в пищу.



# РЫБНАЯ НАРЕЗКА: В ПИЩУ ГОДИТСЯ



## ПОЛОЖИТЕЛЬНАЯ ДИНАМИКА

По итогам экспертизы прошлых лет ситуация с безопасностью была значительно хуже. Так, в 2012 и 2013 годах в 20% исследуемых образцов эксперты обнаруживали превышение нормы бактериальной обсемененности (КМАФАМ). В 2013 году в семи из десяти образцов жирность рыбы оказалась ниже нормы, заявленной на этикетке, причем в некоторых случаях – в два и даже три раза. Одним из рекордсменов несоответствия по жиру тогда стал образец от ОАО ПКП «Меридиан» (Москва). Кстати, в нынешнем году история с дефицитом массовой доли жира

вновь повторилась. А в 2012 году образец от «Меридиана» был забракован еще и по микробиологическим показателям.

## ДЕФИЦИТ ЖИРА И МАССЫ НЕТО

Для экспертизы сотрудники «Общественного контроля» на основании ст. 45 ФЗ № 2300-1 от 07.02.1992 «О защите прав потребителей» приобрели девять образцов рыбной нарезки разных производителей. Лабораторные исследования по традиции проводил петербургский испытательный центр ОАО «Гипрорыбфлот». Рыбную нарезку про-

веряли по микробиологическим, физико-химическим и органолептическим (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция) показателям.

Жирность упомянутого выше образца «Форель с/с ломтики» (ОАО ПКП «Меридиан», Москва) оказалась всего 6,5% вместо 23%, заявленных на этикетке. Но эта нарезка не соответствовала обязательным требованиям не только по массовой доле жира, но и по массе нетто. Образец весил 111 г вместо положенных 120 г.

В два раза меньше оказалась массовая доля жира в образце «Форель слабосоленая ломтики» (ОАО «Рыбообработывающий комбинат № 1», СПб): 6,5% вместо 14,5%, заявленных на упаковке.

## СУХАЯ И С ПОСТОРОННИМ ПРИВКУСОМ

По итогам дегустации вердикт «не соответствует» был вынесен только одному образцу. Им оказалась «Семга слабой соли» (ООО «Питерское», ТМ «Евроморпродукт», СПб). Эксперты отметили у нее легкий посторонний привкус и запах, суховатую консистенцию рыбы и тусклый цвет.

По мнению заведующей лабораторией биохимии ОАО «Гипрорыбфлот» Светланы Красикова, такие органолептические показатели могут быть следствием использования сырья не первой свежести либо следствием нарушения технологии производства.

Почему консистенция рыбы была суховатой, стало ясно после исследования физико-химических показателей. Выяснилось, что массовая доля жира в образце составляла 8,1%, а не 13%, как заявлял на упаковке производитель.

## МЯСНОЙ РЯД

## Вкусный ужин без проблем с колбасой от «Парнас-М»!

Один из крупнейших производителей колбас и мясных деликатесов Северо-Западного региона ОАО «Парнас-М» недавно отметил юбилей – 30 лет со дня введения в эксплуатацию производства.



Свою историю предприятие отсчитывает с 30 декабря 1983 года. Рецепты и технология производства проверены временем, благодаря чему продукция компании пользуется стабильным спросом покупателей. Качественное сырье, опытные технологи, современное швейцарское и немецкое оборудование, соблюдение стандартов и строгий контроль на всех этапах производственного цикла обеспечивают устойчивое развитие компании. Предприятие имеет собственную аттестованную лабораторию, которая тщательно проверяет исходное сырье и готовую продукцию.

## ЭКСКЛЮЗИВНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ

Вряд ли кого-то оставит равнодушным деликатесная продукция «Парнас-М». Особой популярностью пользуются говядина по-испански и говядина по-испански. Первый продукт представляет собой отборное копченое мясо говядины в обсыпке из черного перца и тмина, а говядина по-испански – в обсыпке из смеси ароматных разноцветных приправ. Всего же в ассортименте копченых деликатесов компании около 40 наименований.

## ПРОВЕРЕННЫЙ ГОСТ

Среди сосисок, сарделек и вареных колбас наибольшим покупательским спросом пользуются те, что изготовлены по ГОСТу. Хитами продаж неизменно являются колбасы «Детская» и «Докторская с сыром».

Очень востребованы в магазинах сосиски от «Парнас-М» – молочные и сливочные. К празднику петербуржцы любят сервировать стол сырокопченными колбасами, такими как салами «Преображенская», «Пражская», «Бродинская» и «Парнаская».

## ГДЕ КУПИТЬ?

Продукцию «Парнас-М» можно приобрести во всех крупных торговых сетях города: «Метро», «О'Кей», «Лента», «Пятерочка», «Карусель», «Перекресток», «Полушка», а также других магазинов города.

Алиса САВЕЛЬЕВА

## ГОТОВЫЕ БЛЮДА

## Дачникам скрасят труд консервы «Главпродукт»!

В этом году из-за небывало теплой весны дачный сезон начнется раньше обычного. Садоводы и просто любители природы скоро будут стараться проводить больше времени вдали от городской суеты. А значит, спрос на мясные консервы заметно возрастет.



Сегодня самой популярной маркой консервов в стране, по данным социологических исследований, является «Главпродукт». Каждая вторая семья в России покупает продукцию этой компании. Ассортимент насчитывает более 500 наименований, и производитель не останавливается на достигнутом.

Недавно «Главпродукт» выпустил новый вид тушеной говядины высшего сорта «Белорусские мотивы» (ГОСТ). Содержание мяса сырья достигает в нем 97,5%. Такие консервы – просто находка для приготовления наваристого супа на природе! Пряный аромат лаврового листа и перца в сочетании с сочной говядиной никого не оставят равнодушными! Что важно – каждая банка наполнена большими кусками натурального волокнистого мяса и нежирным желе. Компания-производитель гарантирует отменный вкус и высокое качество своей продукции.

Широкую популярность на рынке получили горчица и хрен «Главпродукт». Они славятся изысканным вкусом и удивительным свойством делать аппетитнее любое блюдо. Попробуйте подать такие соусы к свежеспротомленному шашлыку или колбасе на гриле,

и вы убедитесь, что свою репутацию продукция получила заслуженно. Особая острота, аромат и пикантность выгодно отличают горчицу и хрен «Главпродукта».

Если суп в походе сварится еще не скоро, а кушать уже хочется, можно перекусить уже готовым блюдом от «Главпродукта». Например, пловом. Этот продукт производится из натурального высококачественного сырья. Благодаря особой щадящей технологии приготовления рис хорошо пропаривается и получается рассыпчатым. Нежные, сочные кусочки говядины пропитываются всеми ароматами и вкусами традиционных восточных приправ: куркумы, барбариса, кумина, чеснока, душистого перца и паприки.

Самым желанным десертом в любом походе является, конечно же, «Глушенка». «Главпродукт» порадовал своих покупателей еще одной новинкой – «Глушенкой» с сахаром «Птичье молоко».

Однажды попробовав консервы «Главпродукт», вы останетесь им верны навсегда. Ведь это идеальное сочетание высокого качества и доступной цены.

Надежда ГОРЧЕВА

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБНОЙ НАРЕЗКИ В В/У

Наименование продукта	«Форель атлантическая слабосоленая филе-ломтики», в/уп.	«Форель слабосоленая ломтики», в/уп.	«Кижуч т/о (серебряный лосось) филе-ломтики слабой соли», в/уп.	«Семга норвежская малосоленая филе-ломтики», в/уп.	«Форель х/к нарезка», в/уп.	«Семга филе ломтики слабой соли», в/уп.	«Форель слабосоленая ломтики», в/уп.	«Форель с/с ломтики», в/уп.	«Семга слабой соли», в/уп.
Производитель	ООО «Кама-Альфа» ТМ Кетус, Санкт-Петербург, ул. Курляндская, д.46	ОАО «Рыбокомбинат» ТМ Fish House, Санкт-Петербург, Нейшлотский пер., д.23-25	ООО «Фиш Фабрик», Санкт-Петербург, Шафировский пр., д.17, лит.П	ООО «АСТО», Санкт-Петербург, Стрельна, Нижняя дорога, д.2	ООО «Лалландия Фиш», Санкт-Петербург, ул. Курляндская, д.39, к.2, п.А	ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», Санкт-Петербург, ул. Бумажная, д.17; производство: ЛО, Ломоносовский р-н, д. Пеники	ОАО «Рыбообработывающий комбинат № 1», Санкт-Петербург, Угольная гавань, Звездотворная пл., д.16, к.7	ОАО ПКП «Меридиан», Москва, ул. Ижорская, д.7	ООО «Питерское» ТМ «Евроморпродукт», Санкт-Петербург, ул. Предпортовая, д.6
Дата изготовления	20.09.2013	21.09.2013	23.09.2013	27.09.2013	18.09.2013	27.09.2013	27.09.2013	24.09.2013	21.09.2013
Масса, г, норма/результат	170/167	120/123	100/103	200/200	100/96	100/101	120/121	120/111	100/101
Цена	199 руб. 90 коп.	79 руб. 98 коп.	95 руб. 00 коп.	244 руб. 00 коп.	124 руб. 90 коп.	96 руб. 00	106 руб. 70 коп.	129 руб. 90 коп.	99 руб. 90 коп.
КМАФАМ, КОЕ/г	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено
БГКП	Не допускается в 0,01г / не обнаружено	Не допускается в 0,01г / не обнаружено	Не допускается в 0,01г / не обнаружено	Не допускается в 0,01г / не обнаружено	Не допускается в 0,01г / не обнаружено	Не допускается в 0,01г / не обнаружено	Не допускается в 0,01г / не обнаружено	Не допускается в 0,01г / не обнаружено	Не допускается в 0,01г / не обнаружено
Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено	Не допускается в 0,1г / не обнаружено
Внешний вид	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует
Вкус	свойственный данному виду рыбы	свойственный данному виду рыбы	свойственный данному виду рыбы	свойственный данному виду рыбы	свойственный данному виду продукта	свойственный данному виду рыбы	свойственный данному виду рыбы	свойственный данному виду рыбы	слабый посторонний привкус
Запах	свойственный данному виду рыбы	свойственный данному виду рыбы	свойственный данному виду рыбы	свойственный данному виду рыбы	свойственный данному виду рыбы с легким ароматом копчености	свойственный данному виду рыбы	свойственный данному виду рыбы	свойственный данному виду рыбы	легкий посторонний запах
Консистенция	нежная	нежная	плотная	нежная	нежная	нежная	нежная	нежная	суховатая
Разделка	филе-ломтики	ломтики	филе-ломтики	филе-ломтики	ломтики	филе-ломтики	ломтики	ломтики	ломтики
Цвет рыбы	свойственный продукту из данного вида рыб	свойственный продукту из данного вида рыб	свойственный продукту из данного вида рыб	свойственный продукту из данного вида рыб	свойственный продукту из данного вида рыб	свойственный продукту из данного вида рыб	свойственный продукту из данного вида рыб	свойственный продукту из данного вида рыб	тусклый
Наличие чешуи	отсутствует	отсутствует	отсутствует	отсутствует	отсутствует	отсутствует	отсутствует	отсутствует	отсутствует
Наличие посторонних примесей	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют	отсутствуют
Массовая доля белка, %, ГОСТ 7636. Норма / Результат	22,0/19,8	22,0/19,6	18,0/19,6	20,0/19,8	21,5/22,2	15,0/19,3	16,8/18,2	20,0/19,0	18,0/20,5
Массовая доля жира, %, ГОСТ 26829. Норма / Результат	13,0/12,0	6,0/7,3	9,0/7,0	18,0/16,3	10,0/11,9	18,0/16,4	14,5/6,5	23,0/6,5	13,0/8,1
Массовая доля соли, %, ГОСТ 27207. Норма / Результат	3-6/5,7	4-8/5,5	3,5-6/5,1	3-7/4,4	3,5-6/4,2	4-8/6,2	3-7/5,4	4-8/4,5	4-8/8,0
Соответствие НД	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует по м.д. жира	не соответствует по массе нетто и м.д. жира	не соответствует по органолептике и м.д. жира



– Рыба нагуливает жир летом и осенью; если выловить ее в межсезонье – жирность будет уже не та, – рассказала Светлана Красикова. – Этот показатель зависит еще и от партии улова, конкретной рыбы и даже ее частей. Разделяя семгу или форель, укладчик может в одну упаковку положить жирные куски с живота, а в другую – тощую часть спинки у хвоста, и жирность получится разной.

## ЕСТЬ МОЖНО

Специалистов порадовало то, что все образцы рыбной нарезки успешно прошли испытания по микробиологическим показателям. Ни в одном из них не были обнаружены опасные для здоровья человека бактерии.



«Форель слабосоленая ломтики» (ОАО «Рыбокомбинат» ТМ Fish House, СПб) по цене 66,6 рубля за 100 г. Самой дорогой стала «Форель х/к нарезка» (ООО «Лалландия Фиш», СПб) – 124,90 рубля за те же 100 г.

## КАК ВЫБРАТЬ РЫБНУЮ НАРЕЗКУ

Убедитесь, что в магазине продукт хранится в холодильнике, оснащенный термоматрицей. Проверьте температуру хранения – она должна быть в диапазоне от 0 до +6 градусов. В более теплых условиях рыба испортится, в холодных – заморозит. Обратите внимание на герметичность вакуумной упаковки. Пленка должна плотно прилегать к рыбе и подложке, внутри упаковки не должно быть никаких пузырьков и жидкости. Слегка надавите пальцем, свежая качественная рыба упругая, она не размазывается под пленкой. О хорошем качестве ломтиков семги и форели говорят их розовый цвет.

Надежда ГОРЧЕВА

СПБ ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний ОАО «Гипрорыбфлот» и лично его директора проф. В.А. Романова.

По мнению главных технологов ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» Ирины Гришиной и ООО «АСТО» Сергея Гультяева, такие результаты могут быть связаны с тем, что продавцы в магазинах стали строже соблюдать температурные режимы, необходимые для хранения рыбных деликатесов. Еще одна возможная причина, считают технологи, может заключаться в усилении контроля за технологическим процессом, а также в улучшении санитарных условий на производствах.

## ЦЕНА – НЕ ПОКАЗАТЕЛЬ КАЧЕСТВА

Самой доступной по цене оказалась приобретенная в гипермаркете «Карусель»



## СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:

– Рыба, как и мясо, – сложный продукт, требующий особого, внимательного отношения со стороны как производителя, так и продавца. Незначительные колебания температуры в процессе транспортировки или на полке магазина могут привести к порче товара. Поэтому результаты проведенной экспертизы, несмотря на некоторые погрешности в качестве, можно назвать отличными.

Тот факт, что в образцах не было обнаружено болезнетворных бактерий или плесени, свидетельствует о достаточно высоком уровне санитарного состояния и технологической оснащенности как предприятий-изготовителей, так и розницы. Именно по уровню КМАФАМ (количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов) специалисты, не посещая предприятия, могут сказать, насколько строго на нем соблюдаются гигиенические требования, как тщательно персонал следит за оборудованием и даже как часто сотрудники моют руки.



При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 29 марта 2013 года № 115–рп.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# СМЕТАННЫЙ ОБМАН

**60% развесной сметаны, которую выдают за «фермерскую», – фальсификат. Такой вывод сделала Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» по итогам независимой экспертизы.**



**В последнее время Санкт-Петербург наводнили небольшие магазинчики, предлагающие потребителям якобы молочные продукты от фермерских хозяйств. Вывески типа «Фермер» или «Фермерские продукты» выглядят заманчиво. Однако неряшливый внешний вид прилавков, уставленных разнокалиберными пластиковыми ведрами без маркировки и вмятыми ценниками, заставляют грамотного покупателя усомниться в качестве этих продуктов, а также их фермерском происхождении. Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» впервые решила провести независимую экспертизу не фасованных молочных продуктов, представленных в сетевой торговле, а развесных, которыми торгуют небольшие магазинчики и городские рынки.**

Приобрести развесную сметану, происхождение которой можно было идентифицировать прямо на месте, оказалось не просто. Во многих магазинах, куда заходила общественная комиссия в надежде приобрести фермерскую сметану, вовсе не предоставлялись никаких документов. «Все сертификаты в офисе, завтра привезут. Я новый продавец, сегодня первый день работы», – слышали члены комиссии заученный текст. Не имея возможности получить информацию о дате изготовления продукта, сроке его годности, точном наименовании, изготовителе, нормативном документе, в соответствии с которым он изготовлен, общественная комиссия с грустью покидала такие торговые точки в поисках новых. Там, где были готовы показать этикетку, сертификат или накладную на сметану, закупочная комиссия просила взвесить полкило, фотографировала сопроводительные документы в качестве доказательства происхождения товара, упаковывала опломбированные образцы в сумку-холодильник и отправлялась далее в поисках фермерской сметаны. Из-за массового отсутствия у продавцов документов, улов оказался скромным – всего семь образцов. Все они были направлены на исследование в испытательную лабораторию ФБУ «Тест-С. -Петербург». Там должны были сметану проверить на подлинность, определить ее жирность и содержание белка.

**СМЕТАНА... БЕЗ МОЛОКА**  
Согласно ГОСТ Р 52092-2003 и ФЗ № 88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», настоящая сметана должна состоять полностью из молочного жира. Однако в двух образцах – производства ЗАО «Киржачский молочный завод» (Владимирская область) и ОАО «Псковский городской молочный завод» (г. Псков) – специалисты вообще не нашли молочного жира! То есть под видом сметаны индивидуальные предприниматели продавали доверчивым покупателям настоящий фальсификат, который состоял из жиров только растительного происхождения. Первый экземпляр был приобретен в магазине «Мясная лавка» (Новочеркасский пр., д. 40, ИП Сидоров Д.И.), второй – на Хасанском рынке (Хасанская ул., д. 15, ИП Федотов А.В.). Два образца псевдосметаны, в которых молочный жир не был обнаружен, не соответствовали

заявленному ГОСТу также по массовой доле белка. В образце от Киржачского молочного завода его оказалось 2,11% вместо нормы «не менее 2,2%», в образце Псковского городского молочного завода – 2,43% вместо нормы «не менее 2,6%». – Произвести сметану без молочного жира не так уж сложно, – рассказал заместитель генерального директора ООО «Пискаревский молочный завод» **Георгий Житмарев**. – Обычно это делается путем сепарирования молока (отделения жировой фракции) либо восстановления сухого обезжиренного молока. Затем в это обезжиренное молоко добавляются растительный жир и закваска. Себе стоимость такого продукта намного ниже, что и является главным стимулом для лжепроизводителей. По словам заведующего кафедрой гигиены питания Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова **Виктора Закревского**, замена молочного жира пальмовым, кокосовым и другими видами растительных масел сегодня не запрещена законодательством. Однако изготовитель обязан четко указывать состав на этикетке и, тем более, достоверно называть свой продукт, чтобы не вводить покупателя в заблуждение. – Пальмовое и кокосовое масла не обладают той пищевой ценностью, которая есть у молочного жира. Поэтому я отношусь к такой замене отрицательно, – отметил **Виктор Закревский**. Не меньше российских фальсификатов удивил и фальсификат белорусского происхождения от ОАО «Копыльский маслосырзавод» (Минская область). В этой сметане, согласно протоколу испытаний, молочный жир содержался в следовых количествах, то есть его практически не было. Причем на количество растительного жира производитель не покусился: сметана вместо 15%-ной оказалась 25%-ной. Такую продукцию продавал в небольшом магазине, расположенном по адресу: пр. Большевиков, д. 7, индивидуальный предприниматель Марусев А.Н. – Досадно, что с возникновением Таможенно-кооперативного союза наши белорусские партнеры позволяют себе поставлять на российский рынок фальсифицированную молочную продукцию, качество которой еще недавно считалось безупречным, – говорит **Всеволод Вишневецкий**, председатель СПб ООП «Общественный контроль».

Четвертым фальсификатом оказался образец сметаны 15% от ОАО «Тихвинский молочный завод» (Ленинградская область). Согласно протоколу испытаний, этот образец содержал смесь жиров немолочного происхождения и молочного жира. Он был приобретен в магазине ИП Соловьева И.А. на пр. Косыгина, д. 30. Пятый образец сметаны от ООО «Мстинское молоко» (Новгородская область), признанный не соответствующим требованиям ГОСТ Р 52092-2003, хоть и состоял только из молочного жира, однако имел жирность 15%, а не 20%, как было заявлено изготовителем на этикетке, которую предоставил продавец. Образец был приобретен в магазине под вывеской «Фермер» (ИП Вихров М.С., Новочеркасский пр., д. 41). Информация о результатах проверки сметаны оперативно была направлена изготовителям и в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

**НАСТОЯЩАЯ СМЕТАНА**  
Только два образца сметаны успешно прошли лабораторные испытания – от ЗАО «Пушкиногорский маслодельно-сыродельный завод» (Псковская область) и ООО «Узловский молочный комбинат» (Тульская область). Первый был приобретен в магазине на пр. Косыгина, д. 27 (ИП Данилкин А.С.) по цене 88 рублей за 0,5 кг, второй – на Хасанском рынке (ИП Левандовский Д.П.) по цене 77 рублей за 0,5 кг.

**ЦЕНА – НЕ ПОКАЗАТЕЛЬ**  
Между тем стоимостью многих фальсификатов была примерно такой же, как и качественной сметаны. Например, образец от Копыльского маслосырзавода обошелся комиссии в 83 рубля за 0,5 кг, образец от Киржачского молочного завода – в 84 рубля за 0,5 кг. Самым дешевым оказался фальсификат от ОАО «Псковский городской молочный завод» – 32 рубля за 0,5 кг. – Цена за 0,5 кг натуральной сметаны 15% жирности петербургского производства без учета затрат на упаковку не может быть дешевле 70 рублей. Стоимость сметаны из других регионов может немного отличаться, – комментирует **Георгий Житмарев**.



По словам совладелицы сети магазинов фермерских продуктов «Гирлянда» **Алены Гиллиловой**, килограмм настоящей фермерской сметаны из хозяйства Ленинградской области 35% жирности сегодня в рознице стоит около 540 рублей.

**«ФЕРМЕРСКИЕ ПРОДУКТЫ» – ТОЛЬКО ВЫВЕСКА**  
– В Ленинградской области почти нет фермеров, а потребительский рынок так называемой фермерской продукцией переполнен. И это та ниша, которую не проверяют надзорные органы, поскольку делать это очень сложно, – говорит **Георгий Житмарев**. – Обнаружат один раз нарушителя, накажут, а он закроется, откроет другое ИП и снова начнет продавать фальсификат. Доверчивый покупатель полагает, что в частных магазинах на полках с расфасованной сметаной найдет натуральный и полезный продукт, и не подозревает, что становится жертвой обмана. Роспотребнадзор проверяет, как правило, крупные заводы. Поскольку должного надзора нет, недобросовестные производители и продавцы псевдомолочных продуктов будут и дальше нарушать закон, при этом цена на прилавке может быть любой.

По словам собеседника «ПК», объем продукции, которая продается под видом фермерской в магазинах и рынках города, в сотни раз больше тех объемов, которые реально могут произвести фермеры Ленобласти. Подтверждает это и **Алена Гиллилова**: по ее данным, объем продаж фермерской продукции в магазинах Петербурга – менее 1%. – Один из вариантов решения этой проблемы – ввести запрет на продажу весовой продукции всем, кроме фермеров, – подчеркнул **Георгий Житмарев**. **СРЕДА ДЛЯ МИКРОБОВ** – Покупая весовую сметану, мы, по сути, приобретаем кот в мешке. Такая продукция может быть не только некачественной, но и небезопасной. Существует большой риск отравления, поскольку открытые молочные продукты – это подходящая среда для размножения патогенной микрофлоры, – говорит **Виктор Закревский**. – Натуральная сметана в негерметичной упаковке (пластмассовых ведерках) может храниться при температуре 2–4°С не более 72 часов с момента производства, – отмечает **Георгий Житмарев**. – А если продукт произведен в регионе, далеко расположенном от Петербурга? Пока его сюда привезут, пока он попадет на прилавок магазина, пока его купят – все это займет приличное время. Как правило, бактериальная обсемененность в такой продукции зашкаливает. Неудивительно, что сопроводительных документов в торговой точке вам не покажут. Ветеринарная служба и Роспотребнадзор должны тщательно проверять магазины и изымать такой товар. **Надежда ГОРЧЕВА**

**РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СМЕТАНЫ ВЕСОВОЙ**



Наименование продукта	Сметана с м.д.ж 30% ГОСТ Р 52092-2003	Сметана с м.д.ж 15% ГОСТ Р 52092-2003	Сметана с м.д.ж 20% ГОСТ Р 52092-2003	Сметана с м.д.ж 15% ТУ изготовителя	Сметана с м.д.ж 15% ТУ изготовителя	Сметана с м.д.ж 15% ГОСТ Р 52092-2003	Сметана с м.д.ж 30% ГОСТ Р 52092-2003	
Производитель	ЗАО «Пушкиногорский маслодельно-сыродельный завод», Псковская обл.	ООО «Узловский молочный комбинат», Тульская обл.	ООО «Мстинское молоко», Новгородская обл., г. Малая Вишера	ОАО «Тихвинский молочный завод», Ленинградская обл., г. Тихвин	ОАО «Копыльский маслосырзавод», Минская обл.	ОАО «Псковский городской молочный завод», г. Псков	ЗАО «Киржачский молочный завод», Владимирская обл.	
Дата изготовления	24.02.2014	25.02.2014	25.02.2014	24.02.2014	24.02.2014	20.02.2014	24.02.2014	
Срок годности	01.03.2014	3 суток	10 суток	3 суток	5 суток	5 суток	10 суток	
Масса, кг	0,506	0,508	0,5	0,510	0,440	0,5	0,5	
Цена за кг, руб.	169-00	137-00	135-00	93-00	165-00	69-00	179-00	
Место закупки	ИП Данилкин А.С., пр. Косыгина, 27	ИП Левандовский Д.П., Хасанский рынок, ул. Хасанская, 15	ИП Вихров М.С., Новочеркасский пр., 41	ИП Соловьева И.А., пр. Косыгина, 30	ИП Марусев А.Н., пр. Большевиков, 7	ИП Федотов А.В., Хасанский рынок, ул. Хасанская, 15	ИП Сидоров Д.И., «Мясная лавка», Новочеркасский пр., 40	
Массовая доля белка, % Норма / Результат	Норма по №88-ФЗ – не менее 1,2 Норма по ГОСТ Р 52092-2003 – не менее 2,2 Результат испытаний – 2,20 ± 0,07	Норма по №88-ФЗ – не менее 1,2 Норма по ГОСТ Р 52092-2003 – не менее 2,6 Результат испытаний – 2,77 ± 0,07	Норма по №88-ФЗ – не менее 1,2 Норма по ГОСТ Р 52092-2003 – не менее 2,5 Результат испытаний – 2,73 ± 0,07	Норма по №88-ФЗ – не менее 1,2 Норма по ГОСТ Р 52092-2003 – не менее 2,5 Результат испытаний – 2,30 ± 0,07	Норма по №88-ФЗ – не менее 1,2 Норма по ГОСТ Р 52092-2003 – не менее 2,5 Результат испытаний – 2,97 ± 0,07	Норма по №88-ФЗ – не менее 1,2 Норма по ГОСТ Р 52092-2003 – не менее 2,2 Результат испытаний – 2,43 ± 0,07	Норма по №88-ФЗ – не менее 1,2 Норма по ГОСТ Р 52092-2003 – не менее 2,2 Результат испытаний – 2,11 ± 0,07	
Массовая доля жира, % Норма / Результат	Норма по №88-ФЗ – не менее 9,0–58,0 Норма по ГОСТ Р 52092-2003 – не менее 30,0 Результат испытаний – 30,95 ± 0,30	Норма по №88-ФЗ – не менее 9,0–58,0 Норма по ГОСТ Р 52092-2003 – не менее 15,0 Результат испытаний – 15,95 ± 0,30	Норма по №88-ФЗ – не менее 9,0–58,0 Норма по ГОСТ Р 52092-2003 – не менее 20,0 Результат испытаний – 15,77 ± 0,30	Норма по №88-ФЗ – не менее 9,0–58,0 Результат испытаний – 15,00 ± 0,30	Норма по №88-ФЗ – не менее 9,0–58,0 Результат испытаний – 25,09 ± 0,30	Норма по №88-ФЗ – не менее 9,0–58,0 Норма по ГОСТ Р 52092-2003 – не менее 15,0 Результат испытаний – 15,48 ± 0,30	Норма по №88-ФЗ – не менее 9,0–58,0 Норма по ГОСТ Р 52092-2003 – не менее 30,0 Результат испытаний – 30,92 ± 0,30	Норма по №88-ФЗ – не менее 9,0–58,0 Норма по ГОСТ Р 52092-2003 – не менее 30,0 Результат испытаний – 30,92 ± 0,30
Идентификация жировой основы (жировая фаза сметаны должна содержать 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 молочный жир и жиры немолочного происхождения	Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения и молочный жир в следовых количествах	Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен	Жировая фаза продукта содержит жиры немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен	
Соответствие НД	соответствует	соответствует	не соответствует по м.д. жира	фальсификат (не соответствует по составу)	фальсификат (не соответствует по составу и по м.д. жира)	фальсификат (не соответствует по составу и белку)	фальсификат (не соответствует по составу и белку)	

**СОВЕТЫ «ПК»**

Уважаемые потребители, будьте бдительны! Не верьте на слово продавцам магазинов, торгующих молочными продуктами вразвес. Перед покупкой требуйте предоставить вам полную информацию о товаре. Помните, что продукция без маркировки потенциально опасна для вашего здоровья. Обращайте внимание на дату изготовления и сроки годности. Кроме того, учитывайте, что настоящая фермерская продукция не может стоить так же, как молочная продукция промышленного производства.

При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 29 марта 2013 года № 115-рп.



НА ЗДОРОВЬЕ!

## Морская капуста избавит вас от авитаминоза



**Суровая зима все еще не желает сдаваться и уступать свое место весне. А ведь запасы витаминов в организме, накопленные прошлым летом, уже на исходе. Как же защититься от надоевших вирусов и увеличить запас прочности организма? К стати, и Великий пост не за горами – следите многие его соблюдают.**

Диетологи напоминают, что ряд необходимых веществ мы можем получить только из морепродуктов, особенно из **морской капусты**.  
Лечебное действие этой замечательной водоросли обусловлено в первую очередь наличием в ней органических соединений йода, который улучшает ассимиляцию белка, усвоение фосфора, кальция и железа, активизирует ряд ферментов. Под влиянием йода уменьшается вязкость крови, понижается тонус сосудов и артериальное давление.

Еще в древнем Китае водорослями успешно лечили заболевания щитовидной железы. Так было открыто ведущее значение йода в процессе обмена веществ. Кстати, именно китайцы первыми стали употреблять морскую капусту. В Поднебесной даже существовал закон, обязавший граждан употреблять ее ежедневно. Именно с тех незапамятных пор ученые и медики осваивают целебные свойства морских глубин.

Однако многие потребители все еще относятся к блюдам из морской капусты настороженно и даже немного брезгливо. И совершенно напрасно! Одним из самых известных изготовителей пресервов из морской капусты в Санкт-Петербурге является рыбоперерабатывающая компания ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».

Ассортимент настолько широк, что может порадовать самого взыскательного потребителя. Из морской капусты предприятие выпускает салаты с добавлением различных овощей – «Витаминный» и «Находка», с добавлением рыбы и мяса сурими – «Лососевый» и «Крабоновый». Отлично подчеркивают

вкус морской капусты грибы или кальмары, добавленные в салат.  
Как же правильно выбрать салат из морской капусты? Во-первых, обратите внимание в магазине, не вздута ли крышка банки. Вздутие является признаком некачественного продукта.  
Во-вторых, проверьте дату изготовления и сроки хранения, указанные на упаковке. Далее посмотрите на соотношение самой морской капусты и заливки (или соуса). В банке должно быть не менее 70% капусты. Производитель обязан указывать количество составных частей на этикетке.

Еще не открыв банку, вы можете определить, из какого сырья был изготовлен продукт: капуста должна быть сочного, темно-зеленого цвета. Если она имеет бурый оттенок – это означает, что при изготовлении была использована старая, несвежая морская капуста. Обязательно обратите внимание на цвет заливки – она должна быть прозрачной, без сторонних примесей или осадка. Если вы покупаете капусту в соусе, то он должен быть однородным, без расслоения. И совершенно обязательно – кисло-сладкий, а сама капуста должна быть сочной, а не сухой. Поскольку большинство видов салатов из морской капусты выпускаются с добавлением различных ингредиентов, их количество в банке должно быть достаточным, чтобы подчеркнуть вкус маринованной капусты.

ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» желает вам приятного аппетита и богатейшего здоровья!

**Анна ШЕВЕЛОВА**

**ЛИДЕРЫ**

**Пасха – самый торжественный из всех христианских праздников, история которого насчитывает два тысячелетия. Встречая главный православный праздник, верующие убирают дома, расписывают яйца, готовят творожную пасху, пекут куличи и медовые пряники. По традиции пасхальный стол должен отличаться праздничным великопием, разнообразием и красотой. Накрывать его вам с легкостью поможет универсам «Пулковский», что расположен на Пулковском шоссе, д. 3.**

## «ПУЛКОВСКИЙ» готовит к Пасхе

**ОСВЯЩЕНИЕ ПИЩИ**

К Пасхе универсам предложит своим покупателям большие, средние и маленькие куличи, выпеченные в собственной пекарне. Они изготавливаются по традиционной рецептуре исключительно из натуральных продуктов. Также можно будет приобрести освященные яйца – крашенные, расписные и с наклейками. Обязательно в праздничном ассортименте будет и творожная пасха.

**ДЕЛИКАТЕСНОЕ ИЗОБИЛИЕ**

Универсам «Пулковский» всегда славился эксклюзивностью ассортимента. Здесь вы найдете пармскую ветчину и французский пахтет из гусиной печени фуа-гра, испанский хамон и итальянские морепродукты, итальянские и французские домашние колбасы и сыры, рыбу холодного и горячего копчения из высококачественного охлажденного сырья, пирожное «Макарун» и сотни других деликатесов.  
Выбрав универсам «Пулковский», вы точно не пожалеете. Богатый выбор продуктов удивит и порадует даже самых искушенных гурманов!

**Надежда ГОРЧЕВА**

## СЛОВО ЭКСПЕРТУ

— По каким причинам семена могут не взойти?

Причин может быть несколько. Одна из них — неблагоприятные условия хранения семян в домашних условиях. В момент, когда семена попадают на прилавки магазинов «ДОМ СЕМЯН», они имеют всхожесть не ниже, чем того требует государственный стандарт. У кабачков, например, по ГОСТу всхожесть — не ниже 80%, у астр — не ниже 40%. Партии семян проходят лабораторную проверку в сроки, определенные ГОСТом для каждой культуры. Астры, кстати, проверяются каждые три месяца, так как эта культура очень «капризная». Семена, которые бы не всходили, мы не продаем. И условия хранения семян на складах компании «Сортсеменов» очень хорошие, это мы можем заявить со всей ответственностью.

Конечно, есть растения, семена которых теряют всхожесть уже через

## Правильные семена для хорошего урожая



Пришла пора высаживать семена для рассады. Но как добиться того, чтобы они взойли, не погибли и дали хороший урожай? Об этом корреспондент «ПК» попросил рассказать заслуженного агронома России, генерального директора сельскохозяйственного селекционно-производственного предприятия «Сортсеменов» Юрия Васильева.

2–3 недели, но семена большинства культурных растений — спустя 3–4 года. Некоторые семена сохраняют всхожесть, даже пролежав в вечной мерзлоте десятки тысяч лет.

Другой причиной неудач является несоблюдение необходимых требований проращивания семян в домашних условиях. Речь идет о нарушении закономерного цикла развития растения. У некоторых культур, таких как земляника, можно пропустить, к примеру, стратификацию семян. Семенам душистого горошка требуется скарификация. Мы можем нарушить необходимый агротехнику: семена корневого сельдерея, например, требуют проращивания на свету и не выносят заглубления в землю. А семена гибридной петунии знают высевают на слой снега, который, растаяв, втягивает мелкое семя именно на ту глубину, которая нужна для этой капризной красавицы. Да и почва при таком посеве увлажняется в меру.

У некоторых растений семена довольно «туговсхожие». Например, семена сладкого перца могут и не дать всходы через 7 дней, как это указано на упаковке, если для них не соблюдены нужную влажность, световой и температурный режим. Поэтому некоторые гибриды могут дать всходы на 20–21 день.

Еще один немаловажный фактор — это субстрат, в котором проращивают семена. Они могут проклевнуться и тут

же погибнуть, если почва слишком кислая. В кислой почве велика опасность заболевания «черной ножкой», при которой все посевы придется делать заново. Часто можно услышать, что садоводы с осени закупаются землей со своих участков или с полей. Но домашний грунт, как правило, может быть заражен комплексом грибов, таких как фузариум, ризоктония, которые поражают всходы именно в первые часы после проращивания. Чтобы избежать почвенных болезней, в качестве альтернативы грунтам для выращивания рассады мы рекомендуем использовать кокосовый субстрат. Кокосовый брикет для приготовления этого субстрата можно купить в «ДОМ СЕМЯН».

— Некоторые из наших читателей интересуются, как сохранить лук-севок до момента высадки в грунт?

— Лук-севок необходимо хранить либо при температуре ниже 0°C, либо выше 20°C. То есть существуют холодный и теплый способы хранения. Чем мельче лук-севок, тем меньше стрелок образуется при его выращивании, даже если температура хранения была неблагоприятной. Мелкая фракция лука-севка от 8 до 14 мм не дает стрелок при любой температуре, но возможна его усушка при хранении в теплых условиях. При этом все равно он даст еро, и из него вырастет луковица. Наоборот, крупный лук севок, особенно

лук-выборок диаметром около 2,5 см, легко дает стрелку, если температура не была выдержана. Хочется отметить, что и по цене мелкий севок намного дороже, чем крупный. К сожалению, в ряде супермаркетов в апреле-мае на прилавках под видом севка продают лук-выборок, который, по сути, является продовольственным луком и для выращивания на репку не годится. У него и цена ниже. Поэтому будьте внимательны при покупке.

— Могут ли продаваться в «ДОМ СЕМЯН» генно-модифицированные семена?

— Ни в коем случае. Генно-модифицированных семян овощных культур в принципе в мире почти нет. Производство таких семян очень дорогостоящий селекционный процесс и применяется в основном на культурах, семена которых высеваются в количестве нескольких сотен тонн — соя, пшеница, кукуруза, сахарная свекла, подсолнечник. В феврале в компании «Сортсеменов» прошла проверка Россельхознадзора. В частности, семена проверяли и на отсутствие ГМО. Так что никакого повода для беспокойства нет. Приглашаем всех за семенами в магазины «ДОМ СЕМЯН».

— Цены на еду в магазинах растут, значит, надо по максимуму использовать свои шесты соток?

— Можно вспомнить классику: «Спасение утопающих — дело рук самих утопающих!» Практически каждый горожанин сейчас имеет хотя бы небольшой кусочек земли. Вырастить на нем необходимые зеленые культуры, корнеплоды и ягоды для своей семьи — под силу всем, и не только пенсионерам. Фрукты и овощи со своего огорода всегда ценятся дороже магазинных, так как вместо нитратов и пестицидов в них присутствовала энергетика любви наших близких. Можно посоветовать всем владельцам дачных участков: покупайте семена, выращивайте еду сами и будете здоровы!

Надежда ГОРЧЕВА



## СВОЯ ГРЯДКА

Садоводы-любители знают, что одним из условий хорошего урожая является качество почвы. Обеспечить землю всеми необходимыми веществами помогают удобрения и специальные питательные почвогрунты. Сегодня в магазинах богатый выбор такой продукции. Но опытные дачники доверяют ЗАО «МНПП «Фарт» — лидеру российского рынка почвогрунтов и натуральных органических удобрений.

## ЗНАЕТ ВСЯ РОССИЯ

Компания работает на рынке уже более 20 лет. В ассортименте — свыше 70 видов удобрений и почвогрунтов, изготовленных из биогумуса — натурального органического вещества, стимулирующего рост и гармоничное развитие растений.

Предприятие имеет собственную испытательную лабораторию, оснащенную современным оборудованием, которая контролирует весь производственно-технологический цикл — от исходного сырья до готовой продукции. Кроме этого, специалисты лаборатории проводят испытания новых торфосмесей и удобрений, исследуют предлагаемые для продажи сопутствующие товары, мониторят предпочтения покупателей. Все это позволяет создавать наилучшие продукты для садоводства и цветоводства.

Грунты и удобрения ЗАО «МНПП «Фарт» пользуются спросом на территории всей России, популярность их



## УДОБРИШЬ В СРОК, БУДЕТ УРОЖАЙ ВЫСОК



с каждым годом растет. И это неудивительно, ведь компания поставляет на рынок качественную продукцию по доступной цене!

## ХИТЫ ПРОДАЖ

Самая популярная марка компании «Фарт» — «TERRA VITA» («Живая земля»). Это универсальный грунт, который отлично подходит для выращивания любой рассады, а также для пикировки взрослых растений. Продукт уже более 5 лет участвует в независимых экспертизах, проводимых ведущими лабораториями Петербурга по заказу СПб ООП «Общественный контроль», и каждый раз получает наивысшие оценки за качество.

Среди цветоводов большим спросом пользуются цветочные почвогрунты «Сад чудес». Их рецептуры разработаны индивидуально для разных видов растений.

С апреля продукция под ТМ «Сад чудес» будет выпускаться в упаковках усовершенствованным ярким дизайном.

В арсенале компании — богатый ассортимент удобрений и подкормок. Самая известная из них — жидкая подкормка «Идеал». Это универсальное средство для поддержания сил любого растения.

## ВНИМАНИЕ: НОВИНКИ!

Не так давно компания начала выпускать удобрение «Исполнин» в гранулах (универсальное и специально для картофеля). Это сбалансированный органико-минеральный комплекс с полным набором питательных веществ, микроэлементов и стимуляторов роста. За счет гранул удобрение растворяется в земле постепенно, что благотворно сказывается на питании растения.

В прошлом году компания начала выпуск грунтов для орхидей, а совсем скоро на рынке появится специальное удобрение для них.

Еще одна хорошая новость: компания вводит новую упаковку удобрений «BioVita» для ягод и комнатных расте-

ний. Теперь эта продукция будет выпускаться не только в пакетах по 4 и 2 литра, но и в пластиковом ведре емкостью 1 литр.

## ЖИВУЮ ЗЕМЛЮ ЖДУТ ВЕЗДЕ

Компания «Фарт» имеет представительства во многих городах России: головной офис и основное производство находятся в Санкт-Петербурге, филиалы — в Москве, Новосибирске, Краснодаре, Перми, Ульяновске, Саратове, Самаре, Воронеже, Нижнем Новгороде, Уфе, Красноярске, Барнауле, Томске. Совсем недавно компания запустила новый производственно-логистический комплекс во Владимирской области, а чуть позже аналогичный комплекс начнет работу и в Тюмени.

Открытие новых заводов позволяет предприятию существенно нарастить объемы производства, избежать высоких наценок на продукцию для местных потребителей, укрепив

лидерские позиции по производству грунта и удобрений.

— Теперь мы сможем обеспечить своей продукцией не только Северо-Западный федеральный округ и регионы России, но даже страны ближнего зарубежья — Украину, Белоруссию, Казахстан, — рассказала и.о. начальника отдела маркетинга и рекламы ЗАО «МНПП «Фарт» Ольга Демидова. — Кстати, в феврале состоялась открытие представительства компании в Казахстане.

Грунты и удобрения компании можно приобрести во всех крупных торговых сетях: «О'Кей», «Лента», «Ашан», «Максидом», «Метрикс», ОБИ, «Castorama», «Плюс», «К-Раута», «Старт», «Оранж», «Фантазия», «Норма», «Быстроном», а также в небольших магазинах. Можно заказать продукцию и напрямую через официальный сайт компании [www.phart.ru](http://www.phart.ru).

Надежда ГОРЧЕВА

## Биогрунт «Крепыш»® F1 для гибридных семян

НОВИНКА



- СОКРАЩАЕТ количество подкормок в 2 раза — содержит повышенное количество макро- и микроэлементов «PG Mix».
- ЗАЩИЩАЕТ от болезней — используется биологический фунгицид.
- ПОВЫШАЕТ всхожесть и качество рассады в 1,5 раза — в составе биологический стимулятор роста.
- УЛУЧШАЕТ дренажные свойства в 10 раз — впервые в составе грунтов используется поверхностно-активное вещество.
- СОХРАНЯЕТ продукт — качественная упаковка выполнена из 3-х слойного полотна с перфорацией.

«Крепыш»® завоевал медаль в номинации «КАЧЕСТВО» на международной выставке!



Для вопросов и предложений:  
тел. +7 495 642 642 6  
[www.fasko.ru](http://www.fasko.ru)



ВКУСНАЯ продукция по ОТЛИЧНОЙ цене!

## ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ

## Органическая еда для тугого кошелька

В России пытаются производить органические продукты, несмотря на отсутствие соответствующего законодательства. Об этом было заявлено на состоявшейся недавно российско-финской конференции, посвященной итогам реализации совместного проекта «ЭкоФуд».

Объем российского рынка органического продовольствия в 2013 году вырос на 7,8% и составил 148 млн долларов (0,15% от общего объема продаж продуктов питания в стране).

Оборот мирового рынка экопродуктов сегодня превышает 80 млрд долларов, при этом его ежегодный рост составляет 15–20%. По прогнозам экспертов, к 2020 году продажи достигнут 200–250 млрд долларов.

Сегодня органик в России — это на 90% импортная продукция по высокой цене, которую далеко не все покупатели могут себе позволить. Пользуясь отсутствием технического регламента на такую

продукцию, около 30% российских производителей ставят на упаковку своих продуктов маркировку «БИО», «ЭКО», «Натуральный продукт», «Экологически чистый продукт», не имея на то никаких оснований. Изменить ситуацию мог бы закон об органической продукции, но рассматривать и принимать его на федеральном уровне пока не спешат. Несмотря на это, в рамках добровольной сертификации статус «органических» получили два фермерских хозяйства из Ленинградской области — «Алеховщина» и «Зеленый хутор», рассказала директор Экологического союза СПб Юлия Грачева.

Надежда ГОРЧЕВА

КАЧЕСТВО

ЭКСКЛЮЗИВНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ТОЛЬКО ДЛЯ ЧИТАТЕЛЕЙ ГАЗЕТЫ «ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО»

**-37%**

на установку натяжных потолков от ООО «Петроградстрой» с 15 марта по 15 апреля 2014 г.

Наш адрес: г. Санкт-Петербург, ул. Кинтемировская, д. 37, оф. 411. Тел.: (812) 244-05-24

Предъяви газету с купоном и получи скидку!

КАЧЕСТВО

ЭКСКЛЮЗИВНОЕ ПРЕДЛОЖЕНИЕ ТОЛЬКО ДЛЯ ЧИТАТЕЛЕЙ ГАЗЕТЫ «ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО»

**-30%**

на изделия из текстиля (одеяла, постельное белье, шторы, покрывала, полотенца) от компании «Текстиль-Маркет» (СОВТОВАЯ БАЗА-СКЛАД №1) с 15 марта по 15 апреля 2014 г.

Адрес: г. Санкт-Петербург, шоссе Революции, д. 84, литер Л. Тел.: (812) 324-33-51, 324-33-52, 963-14-48; Часы работы: с 10:00 до 18:00 кроме сб. и вс. [WWW.TEXTILMARKET.RU](http://WWW.TEXTILMARKET.RU)

Предъяви газету с купоном и получи скидку!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

# БОГ НЕ ДАСТ, И ЗЕМЛЯ НЕ РОДИТ

**60% образцов фасованных грунтов для рассады и цветов не соответствуют информации, заявленной изготовителями на упаковках. Таковы результаты независимой экспертизы, проведенной в испытательной лаборатории филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области по заказу Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».**

**ВЕСЕННЯЯ СТРАДА**

На подоконниках и балконах петербуржцев начинается горячая пора: садоводы приступили к высаживанию рассады томатов, огурцов, перцев, рассчитывая, что к майским праздникам растения подрастут и окрепнут, а затем переудят в теплицы, расположенные на приусадебных участках.

Чтобы ожидания на будущий урожай оправдались, необходимо не только определиться с посадочным материалом, но и тщательно подобрать садовую землю, в которую семена будут посажены. Как показывают результаты экспертиз торфогрунтов, которые ежегодно проводит ранней весной СПб ООП «Общественный контроль», далеко не все они отвечают требованиям нормативных документов. Так, в 2011 году 70% исследованных образцов торфогрунтов не соответствовали данным, указанным на упаковке, в 2012-м — 80%, в 2013-м — 70%. Поэтому, прежде чем покупать пакеты с землей для рассады, внимательно ознакомьтесь с результатами независимой экспертизы восьми образцов грунтов, которые были приобретены в феврале этого года в розничных магазинах Северной столицы.

**ОСТОРОЖНО, ПОДДЕЛКИ!**

По данным лаборатории филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области, на этот раз пять из восьми приобретенных грунтов не соответствовали информации для потребителей, заявленной на упаковке.

Настоящая подделка оказалась почва для рассады от компании «Земля и Птица» (Ленинградская область), приобретенная в магазине «Поиск» на Московском шоссе, д. 30 (ИП Алексеева И.В.). В этой продукции не содержалось двух важнейших компонентов — азота и фосфора! Производитель даже не потрудился указать на упаковке состав грунта. Возможно, решив таким образом подстраховаться: мол, никто вам фосфора и азота не обещал. Отсутствовала на пакете и дата изготовления. Между тем «почва» оказалась далеко не самой дешевой: 8,6 рубля за 1 литр.

Как сообщила ведущий агроном филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской



области Елена Завьялова, это единственный грунт из всех образцов, который не занесен в Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории России. Значит, производитель не прошел обязательную регистрацию в Минсельхозе РФ (постановление Правительства РФ от 12 июня 2008 года № 450) и его продукция не может продаваться и использоваться в стране.

Несколько лет назад компания «Земля и Птица» уже попадалась на аналогичном нарушении законодательства и была по сигналу «Общественного контроля» оштрафована, причем, как и продавец. Затем на какое-то время продукт исчез с рынка, однако в нынешнем году появился вновь.

На этот раз ввел в заблуждение потребитель и ООО «Торфозавод «Агроторф» (Ленинградская область), выгустив садовую землю с заниженным содержанием минеральных удобрений. Так, грунт «Скорая помощь» «Универсаль» не соответствовал заявленному на этикетке данным по содержанию азота (этого вещества специалисты вообще не выявили!) и фосфора (обнаружено в три раза меньше, чем заявлено: 115 ± 73 мг/л вместо «330 мг/л»). Неудивительно, если молодому растению, пересаженному в та-

кой грунт, самому может понадобиться «скорая помощь». При этом цена за такую «пустую» землю оказалась одной из самых высоких — 12 рублей за литр!

**КТО ЭКОНОМИЛ НА УДОБРЕНИЯХ?**

Сразу по трем показателям был признан не соответствующим требованиям нормативных документов торфогрунт «Я Земля» от ЗАО «Селитер-Холдинг» (г. Тверь). Он был беден фосфором (обнаружено 165 ± 105 мг/л вместо «300–400 мг/л»), калием (170 ± 140 мг/л вместо «340–460 мг/л»), а также оказался с пониженной кислотности (4,7 ± 0,1, ед. рН вместо «не менее 5,5–6,5 ед. рН»).

По словам Елены Завьяловой, нехватка фосфора пагубно влияет на плодоношение растений. Признаком дефицита фосфора может служить то, что тыльная сторона листа приобретает темно-зеленую окраску либо красноватый оттенок.

При недостатке калия края листьев сначала приобретают бледно-желтую окраску, затем коричневою — внешне это выглядит как «ожог» листьев. В ряде случаев листья становятся мелкими и морщинистыми.

Не соответствовал данным маркировки и торфогрунт «7 градусов» от ООО «Биозем» (СПб). Помимо нехватки азота (84 ± 76 мг/100 г вместо 400 мг/100 г) грунт оказался пониженной кислотности (5 ± 0,1 ед. рН вместо 6 ед. рН). Также вместо 20 литров в пакете оказалось только 17. Как рассказала Елена Завьялова, недостаток азота в почве грозит медленным развитием рассады, плохой всхожестью и бледной окраской растений. А низкая кислотность совсем не подходит для овощных культур — рассада может вообще не взойти. Овощи любят кислотность от 6 до 7 ед. рН, а чеснок — и вовсе 7,2.

Пятым нарушителем стал торфогрунт «VELTORF» от ООО «ВЕЛТОРФ» (г. Великие Луки). Эксперты обнаружили в образце нехватку азота (83 ± 61 мг/л вместо «не менее 220 мг/л») и незначительно превышенную кислотность (6,8 ± 0,1 ед. рН вместо «5,5–6,5 ед. рН»). Кроме того, изготовитель положил в пакет только четыре литра земли вместо заявленных пяти.

Незначительное превышение кислотности, по мнению Елены Завьяловой, не имеет большого значения, а вот дефицит азота ничего хорошего растению не сулит, впрочем, как и передозировка минеральных удобрений.

При высокой концентрации солей молодые корешки, которые только начинают всходить, просто не в состоянии взять из почвы необходимые питательные элементы. То есть ростки могут погибнуть уже на этапе всхода. Поэтому чрезмерное содержание минералов хуже, чем их недостаток. Дефицит элементов питания можно позже компенсировать подкормкой. А вот избыток солей с большим трудом удаляется вымыванием, но к тому моменту, когда удается от него избавиться, растение, как правило, уже погибает.

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

По итогам проверки лаборатории филиала ФГБУ «Россельхозцентр» по Ленинградской области только к трем образцам не возникло никаких претензий. Это торфогрунт «TERRA VITA» универсальный (ЗАО «МНПП «Фарт», СПб), торфогрунт «Morris Green» для выращивания огурцов, кабачков и патиссонов (ООО «Пельгорское-М», Ленинградская область) и торфогрунт «Микропарник» для выращивания рассады (ООО «РусБалТорф», Ленинградская область).

СПб ООП «Общественный контроль» надеется, что результаты независимой экспертизы помогут садоводам найти на прилавках магазинов торфогрунты высокого качества, что позволит им этим летом получить отличный урожай на своих шести сотках.

Надежда ГОРЧЕВА

**При реализации проекта «Скажи фальсификату «НЕТ!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 29 марта 2013 года № 115-рп.**

**РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ САДОВОЙ ЗЕМЛИ**

Наименование товара	Торфогрунт универсальный «TERRA VITA»	Торфогрунт «Микропарник» для выращивания рассады	Торфогрунт ТМ «Morris Green» для выращивания огурцов, кабачков, патиссонов	Торфогрунт для рассады «VELTORF»	Торфогрунт «Биозем» «7 градусов»	Торфогрунт ТМ «Скорая помощь» «Универсаль»	Торфогрунт «Я Земля», универсальный	Почва, готовая к употреблению для выращивания рассады
Производитель	ЗАО «МНПП «Фарт», СПб	ООО «РусБалТорф», Лен. обл.	ООО «Пельгорское-М», Лен. обл.	ООО «ВЕЛТОРФ», г. Великие Луки	ООО «Биозем», СПб	ООО «Торфозавод «Агроторф», Лен. обл.	ЗАО «Селитер-Холдинг», г. Тверь	Предприятие «Земля и Птица», Лен. обл.
Дата изготовления	16.10.2013	декабрь 2012 г.	04.01.2014	14.01.2013	15.11.2013	30.09.2013	17.11.2013	на упаковке отсутствует
Масса/количество образцов	2 x 5 л	2 x 6 л	2 x 6,5 л	2 x 5 л	2 x 20 л	2 x 5 л	2 x 5 л	2 x 5 л
Цена за 1 литр, руб.	8-58	5-80	6-90	7-00	8-45	12-00	14-00	8-60
Место закупки	ООО «КастораваРус», Пулковское ш., 17, корп. 1	Магазин «Садовая» ИП Алексеева И.В., ул. Лесникова, 89	081, 000 «Сделай своими руками», Пулковское ш., 21, корп. 1	081, 000 «Сделай своими руками», Пулковское ш., 21, корп. 1	«Метрика», ООО «Сройформат», Пулковское ш., 53	Магазин «Сотка» ИП Тахомирская Г.Ю., пр. Народного Ополчения, 22	Магазин «Сотка» ИП Тахомирская Г.Ю., пр. Народного Ополчения, 22	«Поиск», ИП Алексеева И.В., Московское шоссе, 30
рН (кислотность) Нормы/результат	6,0-6,5 / 6,3±0,1	не менее / 6,2±0,1	5,0-6,5 / 5,8±0,1	5,5-6,5 / 6,8±0,1	не менее 6,0 / 5,0±0,1	5,0-6,5 / 6,6±0,1	не менее 5,5-6,5 / 4,7±0,1	отсутствуют на упаковке / 4,0±0,1
Минеральный азот (NH <sub>4</sub> +NO <sub>3</sub> ), мг/л Нормы/результат	не менее 150 / 100±95	не менее 200 / 368±92	140-180 / 217±45	не менее 220 / 83±61	не менее 400 / 84±76	не менее 250 / не обнаружен	250-340 / 200±100	отсутствуют на упаковке / не обнаружен
Р <sub>2</sub> O <sub>5</sub> (фосфор, подвижная форма), мг/л Нормы/результат	не менее 270 / 324±100	не менее 200 / 304±97	120-160 / 181±48	не менее 200 / 178±64	не менее 250 / 317±80	не менее 330 / 115±73	300-400 / 165±105	отсутствуют на упаковке / не обнаружен
К <sub>2</sub> O (калий, подвижная форма), мг/л Нормы/результат	не менее 300 / 343±133	не менее 300 / 460±193	240-360 / 336±95	не менее 250 / 344±129	не менее 200 / 141±107	не менее 400 / 321±98	340-460 / 170±140	отсутствуют на упаковке / 232±148
Соответствие объема, л Заявлено/Фактически	5,0 / 5,0	6,0 / 6,0	6,5 / 6,5	5,0 / 4,0	20,0 / 17,0	5,0 / 5,0	5,0 / 5,0	5,0 / 5,0
Соответствие товара информации на упаковке	соответствует	соответствует	соответствует	не соответствует по азоту, рН, объему	не соответствует по азоту, рН, объему	не соответствует по азоту и фосфору	не соответствует по фосфору, калию, рН	не соответствует; нет данных на упаковке, в почве отсутствует азот и фосфор

ПОСТНЫЕ ПРОДУКТЫ

**В период Великого поста многие верующие придерживаются постного питания. Но не каждой православной семье под силу в течение 40 дней обеспечить рацион согласно церковным традициям, сочетая качество пищи и возможности семейного бюджета.**



## «Русь Православная» — легкость и польза!

На помощь постящимся пришли пиццерики Санкт-Петербурга. Так, компания ООО «Пельторход — пищевые технологии» создала линейку продуктов под ТМ «Русь Православная» специально для того, чтобы облегчить период воздержания, сняв с постящихся бремя ежедневных забот о приготовлении пищи.

Ассортимент торговой марки включает в себя пять видов постных продуктов. Разнообразный ассортимент продукции позволяет разумно сочетать требования поста, качество пищи и возможности семейного бюджета. Рецептура постных продуктов «Русь православная» согласована с монахами Свято-Троицкой Александро-Невской лавры. Находясь вдали от мирского, монастыри всегда оставались хранителями секретов приготовления постных блюд.

Одной из самых популярных позиций являются «Пельмени «Русь Православная» с грибами и луком». В начинку из грибов добавлен репчатый лук и специи, которые делают ее ароматной и вкусной. Пельмени необходимо сварить в кипящей воде, потом обжарить на сковороде с толстым дном до появления хрустящей корочки.

Также потребителям на выбор предлагается три вида постных котлет: морковные, капустные и картофельные. Картошка, морковь и капуста традиционно потребляются россиянами во все времена. Наш организм привык к этим овощам и поэтому легко усваивает их. Хочется добавить, что поститься с этими продуктами вкусно и полезно!

И, наконец, пятая позиция: «Перец Православная» болгарский с овощами» — изотворенный по эксклюзивной рецептуре. Болгарский перец нафарширован смесью из риса и овощей — капусты, зеленого горошка, моркови, репчатого лука. Готовить полуфабрикат очень просто: уложите перец в кастрюлю с толстым дном, залейте подсоленной водой и тушите на медленном огне 25–30 минут. Блюдо получается хоть и скромным, но ароматным, вкусным и полезным!

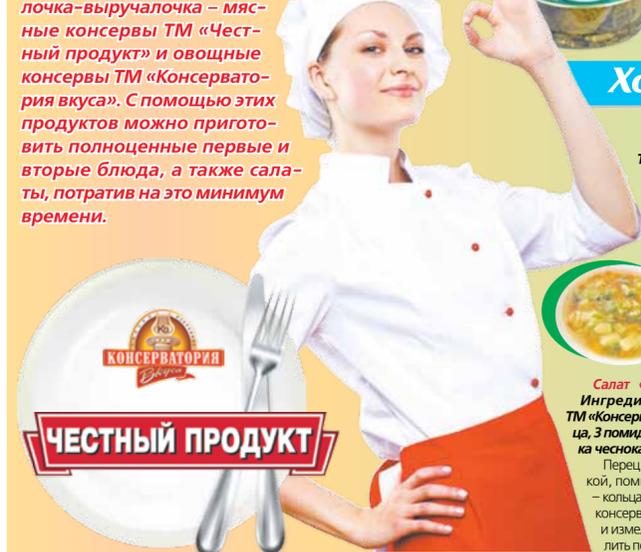
Продукция марки «Русь Православная» ежегодно появляется в магазинах Петербурга в период Великого поста. Она успевает заслужить любовь покупателей и является весьма востребованной. Спрашивайте продукцию «Русь Православная» в магазинах города!

Алиса САВЕЛЬЕВА

ХОЗЯЙКЕ НА ЗАМЕТКУ

**Современной женщине приходится быть одновременно и заботливой матерью, и хозяйкой в доме, и профессионалом на работе. А кроме того, хочется проводить с пользой и свободное от служебных обязанностей время — например, за приятным творческим занятием или в фитнес-центре. Как же всё успеть? Предлагаем вариант для тех, кто, несмотря ни на что, хочет радовать близких вкусной едой. Сегодня у хозяйек есть настоящая палочка-выручалочка — мясные консервы ТМ «Честный продукт» и овощные консервы ТМ «Консерватория вкуса». С помощью этих продуктов можно приготовить полноценные первые и вторые блюда, а также салаты, потратив на это минимум времени.**

# ГОТОВИМ ЛЕГКО И БЫСТРО!



**Хозяйкам на заметку**

**Суп из говядины с брокколи**

**Ингредиенты:** 1 л воды, говядина тушеная ТМ «Честный продукт», 200 г капусты брокколи, 1 картофелина, 1 морковь, 1 репчатый лук, петрушка, тмин и соль по вкусу.

Очищенный репчатый лук мелко нарезать, морковь почистить и натереть на терке. Обжарить овощи на растительном масле. Картофель очистить и нарезать кубиками, брокколи разобрать на соцветия и положить в кастрюлю с кипящей водой. Через 10 минут добавить банку тушеной говядины ТМ «Честный продукт», пассерованные морковь и лук, тмин, петрушку, посолить и готовить суп еще 10 минут.

**Салат «Оригинальный» с баклажанами**

**Ингредиенты:** 1 банка баклажанов по-болгарски ТМ «Консерватория вкуса», 400 г сладкого болгарского перца, 3 помидора, 3 зеленых яблока, 1 репчатый лук, 4 зубчика чеснока, соль по вкусу, зелень.

Перец и яблоки нарезать соломкой, помидоры — дольками, лук — кольцами, добавить к овощам консервированные баклажаны и измельченный чеснок. Посолить по вкусу, украсить зеленью.

**Салат «Крабовый»**

**с консервированными огурчиками**  
**Ингредиенты:** 2 консервированных огурца ТМ «Консерватория вкуса», 2 вареных вкрутую яйца, 100 г крабовых палочек, банки консервированной кукурузы ТМ «Русь», 1 небольшая луковичка, майонез, петрушка.

Огурцы и крабовые палочки нарезать соломкой, лук и яйца — мелкими кубиками, добавить кукурузу, майонез, перемешать и посыпать сверху рубленой петрушкой.

**Индейка по-строгановски**

**Ингредиенты:** 1 банка мяса индейки в собственном соку ТМ «Честный продукт», 100 г белых грибов, 1 репчатый лук, 1 ст. л. горчицы, сметан жирной сметаны, соль и перец по вкусу.

Лук нарезать кубиками, а грибы — на четыре части. Потушить грибы в сковороде на медленном огне 10 минут, добавить лук и мясо индейки ТМ «Честный продукт», подождать, пока не выпарится вся вода. Заправить блюдо сметаной и горчицей. Добавить соль и перец по вкусу. Довести до кипения и тушить еще пять минут.

ПОПРОБУЙ!



Диетологи не перестают повторять: молочнокислые продукты благотворно влияют на микрофлору кишечника. Однако до сих пор такой полезный продукт, как ацидобиофин, обладающий целым комплексом лечебных свойств, известен далеко не всем, особенно молодому поколению. Этот уникальный продукт впервые был разработан на Пискаревском молочном заводе в Санкт-Петербурге.

## Ацидобиофин для здоровья незаменим!

### ПРОФИЛАКТИКА КИШЕЧНЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ

Свое название ацидобиофин получил от ацидофильной палочки и бифидобактерий, входящих в его состав.

Ацидофильная палочка очень любит кислую среду и создает ее вокруг себя. При этом она терпеть не может такие болезнетворные микроорганизмы, как возбудители дизентерии, сальмонеллеза и брюшного тифа. Ацидофильная палочка их просто уничтожает, не трогая при этом нормальную микрофлору молока. Когда об этих свойствах стало известно, было создано ацидофильное молоко. Им стали поить людей в целях профилактики кишечных инфекций.

Но не каждому понравился жидкий и очень кислый молочный продукт. Дальнейшие эксперименты привели к созданию ацидофилина — кисломолочного продукта, который был произведен на основе кефира. Его вкус и консистенция пришлись потребителям по вкусу, и ацидофин приобрел широкую популярность.

### НИЧЕГО, КРОМЕ ПОЛЬЗЫ

В 90-е годы прошлого века этот вкусный и полезный продукт практически исчез с полок

магазинов. На прилавки хлынул поток импортных йогуртов. А о профилактике кишечных инфекций просто забыли. Однако специалисты Пискаревского молочного завода понимали, что импортные йогурты со стабилизаторами и прочими добавками никогда не заменят натуральные молочные продукты. Именно тогда и был создан совершенно новый кисломолочный продукт — ацидобиофин.

В состав напитка входят ацидофильная палочка, закваска на кефирных грибах, молочнокислая микрофлора и бифидобактерии. При таком сочетании продукт приобрел не только диетические свойства, но и стал обладать лечебным эффектом. Исследование ацидобиофина проводилось в клинике алиментарных заболеваний Медицинской академии им. И.И. Мечникова.

Ученые обнаружили, что продукт нормализует деятельность поджелудочной железы, лечит дисбактериоз и показан при ранних формах диабета и ожирении. Врачи пришли к выводу, что употребление ацидобиофина можно рекомендовать в целях профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта независимо от возраста.

Надежда ГОРЧЕВА

**Пейте ацидобиофин регулярно и будете здоровы!**

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ

## Здоровье на века подарит творог из козьего молока!



Творог по праву называют незаменимым компонентом полноценного и здорового питания. А творог из козьего молока полезен вдвойне, поскольку это молоко обладает целым комплексом свойств, благотворно влияющих на организм человека.

### БЕЛОЕ «ЗОЛОТО»

Творог из козьего молока богат солями кальция, фосфора, калия, натрия, фолиевой кислотой и витаминами В12, В2, В6 и РР. Он содержит белок — альбумин, который легко усваивается и защищает организм от инфекций. Такой продукт крайне полезен детям в период роста и формирования костей и зубов, беременным женщинам для восстановления сил, взрослым и пожилым людям для улучшения обмена веществ.

— 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, — рассказал начальник цеха переработки молока ЗАО «Племенной завод Приневское» Владимир Гельбер. — По своему химическому составу и биохимической ценности козье молоко ближе к женскому молоку чем коровье, поэтому рекомендуется для детского питания.

Кроме того, козье молоко имеет гораздо меньший аллергенный эффект, нежели коровье. Оно предназначено для тех, кто не переносит коровье молоко.

### ВЫБИРАЙ «ПРИНЕВСКОЕ»!

Одним из самых известных и уважаемых производителей козьего молока и продуктов из него в нашем регионе является ЗАО «Племенной завод Приневское». Предприятие использует молоко только от коз собственного стада. Вся выпускаемая продукция — исключительно натуральная, без добавления консервантов и без использования сухого молока. Завод поставляет на рынок не восстановленное или стерилизованное козье молоко, а пастеризованное, сохраняющее все ценные свойства.

— В цехе переработки молока постоянно ведется работа по улучшению качества выпускаемой продукции и расширению ее ассортимента, — говорит Владимир Гельбер. — Наши покупатели мы можем порадовать белоснежным творогом и полезным йогуртом из козьего молока, вкуснейшими мягкими сырами из козьего молока «Золотая козочка» и «От Козы-дерезы». Главная задача завода — обеспечить каждую семью Петербурга самыми качественными и полезными продуктами. Наше козье молоко — это настоящий эликсир здоровья!

Продукцию завода можно приобрести в магазинах шаговой доступности города, на рынках, а также в универсамах «Невский», «Александровский» и «Фрунзенский».

Алиса САВЕЛЬЕВА

## Картина маслом



[www.ecomilk.ru](http://www.ecomilk.ru)