

В НОМЕРЕ:

2 ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

КАКИЕ ПРОДУКТЫ МОЖНО ПОКУПАТЬ?



3 СОРВАННЫЙ ОТПУСК

КТО УКРАЛ ДЕНЬГИ ТУРИСТОВ?



3 ЖИЛЬЕ МОЕ

ОБМАНУТЫЕ ДОЛЬЩИКИ ПОЛУЧАЮТ КЛЮЧИ ОТ КВАРТИР



10 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

РОССИЙСКИЕ ШПРОТЫ ЗАДОХНУЛИСЬ В «ДЫМУ»



БЫЛО МАСЛО, ДА ВСЕ ИЗГАСЛО

(русская пословица)

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

стр. 6-7

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: каждая вторая пачка «масла сливочного» на прилавках магазинов сделана не из молочного жира, а из растительного. В целом Техническому регламенту РФ на молоко и молочную продукцию не соответствуют 60% образцов. Таковы результаты независимой экспертизы.

В НОМЕРЕ:

КОЛБАСА ПОПАЛА ПОД РЕГЛАМЕНТ

4

ПОПРОБУЙ «ЯЛТУ» НА ВКУС!

12

ПОЛИВИТАМИННЫЕ НАПИТКИ - ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ

12

АГРОРУСЬ

НОВЫЙ ФОРМАТ АГРОПРОМЫШЛЕННОЙ ВЫСТАВКИ

САНКТ-ПЕТЕРБУРГ | ЛЕНЭКСПО

ВК «ЛЕНЭКСПО», Санкт-Петербург, Большой пр. В. О., 103
тел. +7 (812) 240 40 40, доб. 231, 234, 235, 188, 254
farmer@expoforum.ru

www.agrorus.expoforum.ru

3-5 апреля

ВСЕРОССИЙСКАЯ ВЫСТАВКА АГРОРУСЬ – РЕГИОНЫ
ВТОРОЙ ВСЕРОССИЙСКИЙ СЪЕЗД СЕЛЬСКИХ КООПЕРАТИВОВ

83 РЕГИОНА | 904 ДЕЛЕГАТА | 150 УЧАСТНИКОВ ВЫСТАВКИ | 3000 СПЕЦИАЛИСТОВ

23-31 августа

XXIII МЕЖДУНАРОДНАЯ АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ЯРМАРКА

56 000 кв. м | 660 фермерских (крестьянских) хозяйств | 116 434 посетителя

26-29 августа

XXIII МЕЖДУНАРОДНАЯ АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА

727 УЧАСТНИКОВ | 56 РЕГИОНОВ РОССИИ | 19 СТРАН | 14 000 СПЕЦИАЛИСТОВ АПК

ИНТЕГРАЦИЯ И КООПЕРАЦИЯ В АГРОБИЗНЕСЕ
БИОТЕХНОЛОГИИ В СЕЛЬСКОМ ХОЗЯЙСТВЕ
ЭНЕРГО- И РЕСУРСОБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИИ
ЖИВОТНОВОДСТВО, КОРМА
ВЕТЕРИНАРИЯ
РАСТЕНИЕВОДСТВО ЗАЩИЩЕННОГО ГРУНТА
ОРГАНИЧЕСКОЕ ЗЕМЛЕДЕЛИЕ

ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

В Санкт-Петербурге третий год подряд проходит общественный конкурс по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Его организатор – Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».



Экспертный совет конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»



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 полке магазинов товары, информация на упаковке которых полностью совпадает с заявленным составом. Иными словами – «вычислить» товары, которые можно покупать без всякого риска.

С каждым годом количество участников конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» растет. Если в 2012 г. в нем приняли участие 9 компаний, то в 2013 г. уже 13, а в этом году количество участников конкурса удвоилось по сравнению с 2012 г. – заявки подали 18 организаций. Причем в конкурсе соревнуются как крупные, хорошо известные продовольственные компании, так и те, кто только недавно вышел на потребительский рынок. Яркий пример – номинация «Молочная продукция», в которой в этом году соревнуются сразу 17 образцов продукции семи изготовителей из разных регионов страны.

Конкурс состоит из двух этапов. Первый этап – лабораторные исследования образцов по физико-химическим показателям и оценка их маркировки. Второй этап – дегустационная оценка ведущими экспертами по качеству Санкт-Петербурга.

Несмотря на то что организатором конкурса выступает общественная организация потребителей, оценку качества заявленных на конкурс товаров проводят специалисты, представляющие авторитетные государственные экспертные учреждения региона: ФБУ «Тест-С.-Петербург», СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг», Управление Роспотребнадзора по Ленинградской области, ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория», ГУ «Санкт-Петербургская городская ветеринарная лаборатория», ВНИИ Жиров, ОАО «Гипрорыбфлот», Северо-Западный государственный медицинский университет им. И.И. Мечникова, Институт холода

и биотехнологий НИУ ИТМО. Заявки на участие в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» в этом году подали изготовители из пяти регионов России: Санкт-Петербург, Ленинградская область, Москва, Великий Новгород, Тверская область. Всего на конкурсе было представлено 30 образцов продовольственных товаров в семи номинациях: «Молочная продукция», «Мясная продукция», «Рыбная продукция», «Консервы», «Замороженные полуфабрикаты», «Соления», «Кондитерская продукция».

Первый этап конкурса, который проводился в июне-июле 2014 г. на базе испытательной лаборатории пищевых продуктов, сырья и материалов ФБУ «Тест-С.-Петербург», без замечаний прошли только 25 образцов продовольственных товаров. Пять образцов (15% от общего количества) были сняты с конкурса после первого этапа. Основание: несоответствие продукции (масло сливочное разных наименований, сметана 20% жирности) требованиям Технического регламента на молоко и молочную продукцию, а также ГОСТ Р 51074-2003 (требования к маркировке продовольственных товаров).



Второй этап – дегустационная оценка продовольственных товаров – прошел 30 июля 2014 г. в ФБУ «Тест-С.-Петербург». В органолептической оценке образцов, а также в оценке информации для потребителя приняли участие 14 экспертов и специалистов ведущих испытательных центров Санкт-Петербурга. Строгое жюри в ходе дегустации большинством голосов отсело еще 1 образец. Таким образом, до финиша добрались лишь 24 образца продовольственных товаров – 80% от общего количества, а 20% остались за бортом конкурсной гонки.

По условиям конкурса победители могут нанести 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, продукция будет отозвана из торговой сети.

По словам **Мухажир Этуева**, генерального директора ЗАО «Племенной завод «Принева», благодаря независимому и строгому конкурсному отбору потребитель сегодня имеет возможность получить достоверную информацию о качестве товара в виде знака «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», который стоит на упаковке. «Если такой знак есть на этикетке, значит, наш продукт заслуживает доверия», – утверждает **Павел Игнатенко**, генеральный директор ООО «Фабрика домашних солений».

Окончательные итоги конкурса будут подведены 28 августа в рамках XXIII Международной выставки-ярмарки «Агрорусь» на сцене павильона № 7 «ЛЕНЭКСПО». Начало торжественной церемонии в 15.30.

Алиса САВЕЛЬЕВА

НАШИ ПАРТНЕРЫ

Недавно в свет вышел юбилейный 100-й номер журнала «Мясная СФЕРА». Это праздник не только для журнала, но также для тех экспертов и читателей, которые прошли вместе с нами путь от корпоративного издания до лидера рынка отраслевой специализированной прессы.

СФЕРА: от корпоративного проекта до авторитетного эксперта

Увидевший свет в 2001 году как корпоративный проект, журнал «Сфера» был задуман в качестве альтернативы немногочисленным российским изданиям в мясopерерабатывающей отрасли. Это была первая попытка внести в отраслевую прессу, помимо информации для специалистов, новости и аналитику с актуальной в каждый момент времени главной темой номера. Журнал был ориентирован на руководителей российских мясopерерабатывающих предприятий, ведущих менеджеров, менеджеров по маркетингу, главных технологов, но за 13 лет существования аудитория разрослась до преподавателей и студентов институтов, университетов, зарубежных специалистов, желающих работать на рынках России и стран бывшего СНГ. По просьбам иностранных производителей оборудования



для мясopереработки и конечной продукции, в каждом номере «Мясной СФЕРЫ» появились актуальные публикации на английском языке.

Сегодня издание по праву считается одним из наиболее популярных и востребованных информационно-аналитических журналов для специалистов мясopерерабатывающей отрасли.

Виктория ЗАГОРОВСКАЯ,
главный редактор ИД «Сфера»

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,
- 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



Учредитель и главный редактор – Всеволод Вишневецкий
Корреспонденты – Надежда Горчева, 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 № ПУ 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 13.08.2014 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-7005/7

Тираж номера 50 000 экз.

ТУРИСТИЧЕСКИЕ УСЛУГИ

ТУРИСТИЧЕСКИЙ АД

Как рассказала «ПК» руководитель Северо-Западного регионального отделения Российского союза туриндустрии **Екатерина Шадская**, причин туристического кризиса несколько. Одна из них — продажа путевок по цене ниже себестоимости из-за очень высокой конкуренции:

— В 1990-е годы, когда большое количество людей получило возможность посещать зарубежные страны, выездной туризм был очень прибыльным бизнесом. Сегодня его рентабельность для туроператоров упала в несколько раз. Компании в борьбе за лояльность потребителя стали продавать дешевые туры с целью заработать «на оборотах»: чем больше туристов, тем больше средств можно вкладывать в новые чартеры, новые программы и т.д. Но здесь очень важно, чтобы поток туристов был постоянным. Если он сокращается, то возникает «кассовый разрыв»: нехватка средств для оплаты пребывания и возврата на Родину уже улетевших клиентов.

К другим причинам туристического коллапса относят общее снижение платежеспособности населения в стране, рост курса евро и доллара.

Среди политических причин называют рекомендацию властей не выезжать за границу сотрудникам силовых ведомств. В этом году от зарубежного отдыха пришлось отказаться не только силовикам, но и их семьям. В частности, об этом заявила и «Фирма Нева», объясняя свое банкротство.

Некоторые россияне отказываются в этом году от зарубежного отдыха из-за политической напряженности между Россией и странами ЕС: кто-то не желает вкладывать деньги в зарубежную экономику из-за санкций, кто-то опасается недружелюбного отношения к себе за границей.

СЛЕДСТВИЕ ПОКАЖЕТ

По предварительным данным, наибольшее число пострадавших туристов — среди клиентов «Лабиринта». Их число может достигнуть 65 тысяч человек. Из-за банкротства «Фирмы Нева» был испорчен отпуск более 20 тысяч граждан. В целом из-за ухода с рынка семи туроператоров пострадали около 80 тысяч туристов.

Обманутые потребители активно обращаются за денежными компенсациями в страховые компании. Но уже сейчас ясно, что суммы возмещений, если

КТО ОТВЕТИТ ЗА ИСПОРЧЕННЫЙ ОТПУСК?

В разгар летнего сезона сразу семь компаний объявили себя банкротами. Первым, 16 июля, со сцены ушел крупнейший петербургский туроператор «Фирма Нева». Позже стало известно о приостановлении деятельности туроператоров «Роза ветров Мир», «Экспо-тур», «Идеал-тур», «Лабиринт», «Интаэр» и «Нордик Стар». В результате пострадали десятки тысяч российских туристов. Следственный комитет России возбудил пять уголовных дел о мошенничестве, ведутся проверки. Между тем кое-кто из руководителей фирм-банкротов «ушел в подполье». Так, стало известно, что владелец «Лабиринта» и «Идеал-тура» Михаил Шаманов перестал выходить на связь.

они и будут выплачены, не покроют полностью стоимость путевок.

Следственный комитет России возбудил пять уголовных дел о мошенничестве по фактам незаконных финансовых операций, проведенных туристическими компаниями «Лабиринт», «Роза ветров Мир», «Идеал-тур», «Фирма Нева» и «Экспо-тур». Ведутся проверки в связи с приостановкой деятельности других туроператоров.

По данным следствия, владельцы указанных фирм знали о больших неоплаченных счетах перед своими партнерами и не могли погасить долги из своих средств, но продолжали продавать гражданам путевки. Практически деятельность названных туроператоров превратилась в финансовую пирамиду. На имущество пяти турфирм-банкротов может быть наложен арест для возмещения ущерба клиентам.

Владельцы и руководители пяти компаний, приостановивших свою деятельность, уже известны следствию. В Петербурге к некоторым из владельцев пришли с обысками, причем обыскивали и офисы, и дома. В ходе обысков изъяли всю финансово-хозяйственную документацию.

ЧТО ДЕЛАТЬ?

Если вы узнали о ликвидации своего туроператора, находясь на отдыхе, сразу же выясните у принимающей стороны, оплачен ли ваш

отдых и в полном ли объеме. Если же оплата отсутствует, то у вас есть два варианта:

1. При наличии денежных средств вы можете самостоятельно оплатить проживание в отеле и перелет на Родину, а вернувшись домой, обратиться за компенсацией своих расходов в страховую компанию. Обязательно получите от отеля квитанцию и расписку, что туроператор выплату за вас не произвел и вы оплачивали расходы самостоятельно. Такие же документы нужно получить и от авиаперевозчика. Спустя 30 дней с момента подачи вами заявления в страховую компанию вам должны дать ответ, выплатят ли вам стоимость путевки полностью или частично. В случае несогласия вы имеете право обжаловать



это решение в суде. Также вы вправе подать в суд на туроператора.

2. Если вы не располагаете средствами для второй оплаты проживания в отеле и авиаперелета, вы должны обратиться в ассоциацию «Турпомощь» через сайт организации. В течение суток «Турпомощь» должна принять решение о вывозе туриста и провести организационную работу. Ассоциация оплачивает время пребывания туриста в гостинице до прибытия самолета и билет на авиарейс в Россию. Турист при этом никаких финансовых расходов не несет. По возвращении на Родину вы также вправе потребовать компенсацию от своей страховой компании.

Алиса САВЕЛЬЕВА

СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

Арнольд Риш, вице-президент ОАО «Совет по туризму и экскурсиям Санкт-Петербурга»:

— Основные причины кризиса: демпинг, избыток предложений по сравнению со спросом, значительный спад туристического рынка (на 20–30%), удешевление рубля и подорожание евро, а также огромный «кассовый разрыв».

Из-за прекращения деятельности операторов сегодня страдают не только туристы, но и турагенты. У них ежедневно появляются все новые и новые пострадавшие клиенты. Но юридически ответственность за непредоставление тура лежит на туроператоре. А ответственность туроператора — в руках страховой компании.

Единственный механизм, который сегодня работает, — экстренный возврат туристов из-за рубежа. Благодаря ассоциации «Турпомощь» и ее компенсационному фонду, состоящему из взносов туроператоров, многие пострадавшие туристы этим летом смогли вернуться домой.

ЖИЛЬЕ МОЕ



В июле в Северной столице прошел круглый стол, посвященный механизмам защиты участников долевого строительства и социальной ответственности застройщиков. Эта встреча открыла масштабный цикл мероприятий, которые призваны помочь дольщикам в отношениях со строительными компаниями. На круглом столе, организованном Комиссией по работе с потребителями рынка недвижимости Общества потребителей Санкт-Петербурга и Ленинградской области совместно с некоммерческим партнерством «Гильдия управляющих и девелоперов», обсуждались острые вопросы долевого строительства многоквартирных домов в городе на Неве. Главные из них: как решить проблему обманутых дольщиков? Что необходимо для того, чтобы предотвратить их появление? Каким образом завершить строительство проблемных домов?

ОБМАНУТЫЕ ДОЛЬЩИКИ ПОЛУЧАЮТ КЛЮЧИ ОТ КВАРТИР

Как рассказал «ПК» заместитель председателя Комитета по строительству СПб **Андрей Исаев**, в Петербурге сегодня имеются проблемные объекты жилищного строительства (всего — 31), по которым более 10 000 граждан заключили договоры с застройщиками. Комитет по строительству ведет активную работу, способствующую завершению строительства этих домов. Так, в прошлом году было введено в эксплуатацию 13 объектов, в нынешнем планируется ввести еще 12 (на данный момент введены девять). Благодаря этому около 4000 человек в 2014 году получают ключи от долгожданных квартир.

Депутат Законодательного Собрания Санкт-Петербурга **Елена Киселева** рассказала о вступлении в силу со 2 июля текущего года закона № 381-73, который внес изменения в региональное законодательство. Посредством принятых поправок определены меры по завершению строительства проблемных объектов и усилены меры поддержки обманутых дольщиков. Очень важными также являются изменения, внесенные в федеральный закон № 214. Согласно им, начиная с января этого года все новые застройщики обязаны либо страховать договоры участия в долевом строительстве, либо получать банковскую гарантию.

КАК УЗНАТЬ, ПРОБЛЕМНЫЙ ЛИ ДОМ?

На сайте Службы государственного строительного надзора и экспертизы Санкт-

Петербурга размещена информация о многоквартирных домах, строящихся без разрешения. Там же имеется специальная разработанная интерактивная карта города с указанием объектов, которые строятся в соответствии с выданным Службой разрешением на строительство, а на сайте Комитета по строительству можно найти информацию о застройщиках многоквартирных домов, которые осуществляют строительство и привлекают денежные средства граждан в соответствии с 214-ФЗ.

НАВЕДИТЕ СПРАВКИ

Изучая историю строительства дома, нужно обязательно обратить внимание на ряд факторов:

1. Не менялся ли застройщик в ходе строительства.
2. Как часто продлевались сроки строительства.
3. Не находится ли застройщик в судебных спорах, связанных со строительством.
4. Насколько застройщик открыт для общения с дольщиками. У многих компаний на сайтах есть страница вопросов и ответов. Некоторые компании регулярно проводят экскурсии по строящимся домам.
5. Какова в целом история компании, сколько домов она построила, каковы отзывы жильцов этих домов.

Кроме того, на сайтах Комитета по строительству и Службы государственного строительного надзора и экспертизы Санкт-Петербурга можно найти информацию о том, привлекался ли застройщик к административной ответственности за нарушения, допущенные в ходе строительства.

Обязательно изучите сайт застройщика и форум дольщиков конкретного строительного объекта, если таковой имеется в интернете. Съездите и посмотрите своими глазами, как ведется стройка. Если она идет медленно или вообще остановлена, обратитесь в органы исполнительной власти, осуществляющие контроль за строительством. В течение месяца они обязаны ответить на ваш запрос.

НЕ ДОВЕРЯЙ, А ПРОВЕРЯЙ!

До заключения договора об участии в долевом строительстве следует обязательно запросить у застройщика ряд документов. Во-первых, документы, подтверждающие права строительного объекта на земельный участок, на котором ведется строительство многоквартирного дома, или договор аренды (субаренды) земельного участка). Договор аренды (субаренды) земельного участка, заключенный на срок более года, должен быть зарегистрирован в Управлении Росреестра по Санкт-Петербургу.

Во-вторых, необходимо ознакомиться с решением на строительство многоквартирного дома. В-третьих, проверить проектную декларацию, которая содержит полную информацию о застройщике и сведения о проекте строительства.

ЗАКЛЮЧАТЬ ЛИ ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ ДОГОВОР С ЗАСТРОЙЩИКОМ?

Согласно 214-ФЗ, заключать предварительные договоры можно, но привлекать денежные средства граждан для строительства многоквартирных домов по таким договорам нельзя. В противном случае застройщик нарушит 214-ФЗ и его можно будет привлечь к административной ответственности, а дольщик, передавший застройщику деньги по такому договору, рискует остаться и без квартиры, и без денег.

— Практика показывает, что предварительные договоры предлагаются такими компаниями, которые либо не имеют разрешения на строительство, либо вообще строят дом (а зачастую и продают квартиры в нем) на земельном участке, предназначенном для индивидуального жилищного строительства, — заключил **Андрей Исаев**.

Список домов, которые проектируются или строятся на участках, предназначенных под индивидуальное жилищное строительство, можно посмотреть на сайте Комитета по земельным ресурсам и землеустройству Санкт-Петербурга.

Надежда ГОРЧЕВА

НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ



Андрей Лисицын

Оксана Кузнецова

КОЛБАСА ПОПАЛА
ПОД РЕГЛАМЕНТ

1 мая 2014 года вступил в силу Технический регламент Таможенного союза 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Теперь в России, Белоруссии и Казахстане будут перерабатывать мясо по единым стандартам, а его маркировка должна стать понятнее потребителю. Законодателями определен переходный период, в течение которого предприятия-изготовители должны полностью привести свои производства в соответствие с новыми требованиями – до 31 декабря 2015 года. Чего ждать от нового документа потребителям и изготовителям? Повысится ли качество мясных продуктов? Эти и другие вопросы мы задали одним из главных разработчиков документа – директору ВНИИМП им. Горбатова, председателю технического комитета «Мясо и мясная продукция», академику Андрею Лисицыну и зав. отделом стандартизации, сертификации и систем управления качеством ВНИИМП им. Горбатова Оксане Кузнецовой.

– Чем обернется вступление в силу техрегламента для мясной отрасли?

А.Л.: С вступлением в силу Технического регламента ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» на производителей стал распространяться так называемый пищевой пакет регламентов. Это регламент «О безопасности пищевой продукции», предъявляющий общие требования по показателям безопасности и требования к процессам производства; ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», устанавливающий требования к информации, которой производитель должен сопровождать свою продукцию, а также непосредственно сам «мясной» регламент.

Основная задача Технических регламентов на пищевую продукцию состоит в том, чтобы обеспечить безопасность, надлежащую маркировку и упаковку выпускаемой продукции. Одним из важных нововведений является регламентированное требование о том, что изготовители должны разрабатывать и внедрять на своих производствах процедуры, основанные на принципах ХАССП. Система ХАССП – это совокупность мер, которая обеспечивает контроль на всех этапах производства пищевых продуктов, в любой точке процесса производства, хранения и реализации продукции.

Для внедрения системы ХАССП производители обязаны не только сфокусироваться на своем продукте и процессах его производства, но и применять эту систему и ее требования к поставщикам сырья, вспомогательным материалам, а также к системе оптовой и розничной торговли. Система ХАССП предназначена для уменьшения рисков, связанных с безопасностью пищевой продукции.

О.К.: Технические регламенты вводят понятие прослеживаемости. Прослеживаемость продукции животного происхождения означает, что производитель, продавец, потребитель, контролирующий орган должны

иметь возможность отследить весь путь следования продукции «от фермы до стола». Это возможно лишь при 100%-ном учете сельскохозяйственных животных, ведении электронных реестров ветеринарных сопроводительных документов, выдаваемых на живых животных, следующих на убой, а затем на продукты убоя.

Технический регламент «О безопасности мяса и мясной продукции» не распространяется: на продукцию, изготовленную населением в домашних условиях для личного потребления; специализированную продукцию, так как для нее есть свой техрегламент; аналоги мясной продукции, которые содержат менее 5% мясных ингредиентов.

– Ужесточаются ли требования к технологическому процессу?

О.К.: Да. Практика показывает, что летом температурные режимы на предприятиях могут не соблюдаться, а это влияет на возможность развития микроорганизмов в продукте, что сказывается в первую очередь на сокращении срока годности продукта. Поэтому регламент устанавливает, что на всем протяжении технологического процесса температура в помещениях должна быть не выше 12 градусов за исключением помещений, в которых производится посол мяса. Здесь температура не должна превышать 4 градусов.

– Как изменились требования к маркировке?

О.К.: Начнем с того, что регламент запрещает использовать названия, ассоциирующиеся с детством, для продукции, которая производится для общего потребления. Например, до сих пор некоторые производители выпускают сосиски «Кроха», «Детские» и т.д. Судя по названию и маленькому размеру, можно подумать, что они предназначены для детского питания. Но на самом деле это не так. Конечно, производители

таким образом вводят потребителей в заблуждение. Для детской продукции есть особые требования по содержанию жира, соли и остальных ингредиентов.

Также регламент вводит запрет на использование гостовских названий, имеющихся в межгосударственных стандартах. Например, уже сейчас есть межгосударственные стандарты на полукопченые и жареные колбасы. Теперь производители, которые вырабатывают такую продукцию по своим техническим условиям (ТУ), обязаны проверять, чтобы названия их колбас не совпадали с теми, что указаны в межгосударственных стандартах. Причем запрещены не только дословные названия, но и любые модификации названий. Например, скоро вступит в силу межгосударственный ГОСТ на вареные колбасы, и тогда нельзя будет называть колбасу, сделанную по ТУ, «Докторская Плюс», «По-докторски», «Докторская по-московски» и т.д.

Новое важное требование касается сроков годности. Если продукция предназначена для дальнейшей расфасовки на торговом предприятии, то производитель должен ставить два срока годности – обычный и тот, что вступает в силу после вскрытия заводской упаковки. Если производитель указал один срок годности, то предприятие торговли не может вскрывать упаковку, так как она уже считается потребительской.

Регламент проясняет ситуацию с указанием аллергенов. Они приведены в регламенте конкретным списком. Эти наименования компонентов, в каком бы количестве ни содержались в продукте, должны быть отражены в составе в упаковке. Если производитель уже указал в составе аллерген, то не требуется писать на упаковке предупредительные надписи вроде «Осторожно! В составе продукта – молочный белок». Однако если рецептура продукта не содержит аллерген, но при

организации производства возможность попадания в продукт аллергена исключить невозможно, тогда производитель обязан указать на этикетке предупредительную надпись. В какой именно формулировке – решать самому производителю, главное – чтобы она присутствовала. В противном случае, если при проверке окажется, что в составе продукта есть хоть немного аллергена, штраф для производителя составит порядка 700 тысяч рублей (КоАП РФ), а при повторном выявлении нарушения надзорные органы вправе приостановить деятельность предприятия на срок до 90 суток.

– Повысится ли качество мясной продукции с вступлением в действие Технического регламента ТС?

О.К.: Документ делает деятельность производителей более прозрачной с точки зрения маркировки и требований к процессам производства. Регламенты являются открытыми документами. Любой потребитель может ознакомиться с требованиями и при визите в магазин сравнить их с маркировкой продукции, чтобы сделать правильный выбор.

А.Л.: Но надо понимать, что более прозрачной станет деятельность лишь добросовестных производителей. А с недобросовестными надо бороться. За рубежом ситуация в этом плане намного благополучнее, чем в России. Если в Европе выявят производителя, нарушающего законодательные нормы, на первый раз он отделается сумасшедшим штрафом, а на второй – у него отнимут лицензию. Уровень ответственности производителей в Европе на порядок выше. Почему? Да потому, что санкции серьезней. Нужно ужесточать санкции за нарушения техрегламентов и у нас.

Беседовала Надежда ГОРЧЕВА

К вашему столу

Продукция под ТМ «Домашняя линия» - гордость и визитная карточка МК «Диетпродукт». Мы тщательно следим за тенденциями на рынке и предпочтениями потребителей, которые стали пристальнее обращать внимание на качество продукции среднего и премиального сегментов. Нам хочется сохранить и упрочить репутацию производителя качественной продукции и для этого мы провели скрупулезную работу по доработке рецептур сырокопченых колбас, выпускаемых под ТМ «Домашняя линия», произвели тщательный отбор сырья и выпустили обновленную линейку. Мы рады предложить покупателям достойные и вкусные продукты высокого класса.

ООО МК «Диетпродукт»
198035, г. Санкт-Петербург,
наб. р. Екатерингофки, д. 25
тел. +7 (812) 335-39-90
e-mail: office@dproduct.ru
www.dietprod.com

ЛИДЕРЫ

Крупнейший в Санкт-Петербурге парк развлечений «Диво-Остров» известен жителям и гостям города захватывающими аттракционами и красочными мероприятиями. Среди многочисленных развлечений, в которых участвуют и дети, и взрослые, традиционным стало «Шеф-шоу», проводимое совместно с фирменной сетью Великолукского мясокомбината.

Праздник с Великолукским мясокомбинатом

Не секрет, что активный отдых и свежий воздух будоражат аппетит, а вкусные блюда и закуски дополняют хороший праздник, поэтому появление кулинарного развлечения «Шеф-шоу» в парке аттракционов «Диво-Остров» вполне ожидаемо и уместно. Уже три года подряд территория парка развлечений вдоль Кемской улицы становится местом, где умелые повара и аниматоры, удивляя публику, создают праздничную атмосферу.

Открытие каждого сезона совпадает с майскими праздниками, когда по-настоящему весенняя петербургская погода и продолжительные выходные позволяют жителям и гостям города проводить досуг на природе. Работа «Шеф-шоу» и торговой палатки Великолукского мясокомбината продолжается и в течение мая, а с наступлением лета становится активнее и увлекательнее благодаря начинающемуся периоду отпусков и школьных каникул, когда посетителей в парке «Диво-Остров» становится все больше.

И петербуржцы, и жители отдаленных уголков России хорошо знают продукцию Великолукского мясокомбината. Во-первых, благодаря тому, что фирменные магазины уже долгое время работают в Северо-Западном, Центральном и Южном федеральных округах, а во-вторых, крупные федеральные и региональные сети, имеющие представительства в большинстве регионов России, тоже охотно предлагают своим покупателям и мясо, и колбасы, произведенные в Великих Луках.

Поэтому многие посетители парка, едва зайдя в красно-белую палатку «Великолукский мясокомбинат» и сцену-кухню «Шеф-шоу», с доверием и энтузиазмом принимают участие в аппетитных конкурсах и дегустациях. Среди них

встречаются активные и опытные конкурсанты, которые творчески дополняют предложенные им рецепты. Однако бывают и те, кто послушно следует советам поваров, изумляясь, насколько быстро можно приготовить вкуснейшие закуски и блюда из продукции Великолукского мясокомбината. В любом случае тех и других спустя несколько минут объединяет дегустация, на которую ведущие приглашают и зрителей.

На приготовление конкурсных блюд уходит немного времени. Связано это с тем, что в качестве основных ингредиентов используются вареные и копченые колбасы, сардельки, сосиски от Великолукского мясокомбината. Это уже готовая к употреблению продукция, которую нередко добавляют в сэндвичи, салаты и закуски. Мясные же деликатесы можно дополнить различными гарнирами или просто украсить и, таким образом, получить блюдо, способное изумить даже искушенного гурмана.

Именно благодаря «Шеф-шоу» любой посетитель парка «Диво-Остров» может наглядно убедиться, что приготовление завтрака, обеда или ужина занимает минимум времени. А участие в дегустации позволит не только утолить голод после прогулки в парке развлечений, но и удостовериться в том, что весь ассортимент, предлагаемый фирменной сетью магазинов Великолукского мясокомбината, натуральный и свежий.

Стоит добавить, что праздничное настроение и сытный перекус – это не единственное, чем радуют своих гостей парк аттракционов «Диво-Остров» и фирменная сеть магазинов «Великолукский мясокомбинат». Рядом со сценой развлекательного мероприятия «Шеф-шоу» установлена торговая палатка, в которой любой желающий может при-



ВЕЛИКОЛУКСКИЙ МЯСОКОМБИНАТ



обрести колбасы, сосиски, сардельки и мясные деликатесы высокого качества. При этом цены значительно ниже тех, что установлены в фирменных магазинах. Известно, что наряду с высоким качеством все предлагаемые продукты Великолукского мясокомбината отличаются невысокой стоимостью. Объясняется это тем, что для выработки готовой продукции используется сырье, произведенное там же, в Псковской области, на собственном свиноводческом комплексе. Иными словами, независимость производителя от импорта позволяет делать продукцию доступной для каждого покупателя.

Анна ВИССАРИОНОВА

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ



ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ

ЧТО МНЕ ДОЖДЬ, ЧТО МНЕ ЗНОЙ, КОГДА МОЯ ТУШЕНОЧКА СО МНОЙ!

Август – отличный сезон для рыбалки. Любители этого вида отдыха знают, что тщательная подготовка – это практически 90% успеха и обретение истинного удовольствия от процесса. И речь идет не только о снастях, прикормке и спецодежде, но и о надежном «топливе» для вашего желудка – мясных консервах высокого качества.

Отправляясь на природу, не забудьте прихватить с собой несколько баночек отличных мясных консервов ТМ «Честный продукт». Причем можно взять не только традиционные говядину или свинину, но также баранину, конину или мясо индеек в собственном соку. Консервы производятся из охлажденного мяса высшего сорта. В их составе только натуральные ингредиенты. Высокое качество продукции не раз подтверждалось результатами независимых экспертиз.

Консервы с готовым тушеным мясом незаменимы в полевых условиях. Опытные рыбаки и охотники, отправляясь в многодневный поход, обязательно берут с собой несколько банок тушенки. Ведь она выручит даже тогда, когда нет возможности развести огонь: вскрыл банку, выложил кусочек мяса на хлеб – и бутерброд готов! Ну а если вы решили развести костер, то можете приготовить огромное разнообразие вкусных и сытных блюд с мясной тушенкой!



Приобрести мясные консервы «Честный продукт» сегодня можно в торговых сетях «Лента» и в универсамах «Лэнд»

ПОПРОБУЙТЕ НЕСКОЛЬКО РЕЦЕПТОВ ОТ ТМ «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ»:

Гороховый суп с тушеной говядиной



Ингредиенты: 1 банка тушеной говядины ТМ «Честный продукт» (325 г), 1 банка зеленого горошка, 3 крупных картофеля, 1 крупная морковь, 1 крупная головка репчатого лука, зелень, черный молотый перец и соль по вкусу.

Чистим овощи. Картофель нарезаем кубиками, морковь – колечками. Опускаем овощи в кастрюлю с кипящей водой. Варим 5 минут. Чистим и режем кольцами репчатый лук, опускаем в суп. Тушеную говядину нарезаем маленькими кусочками и добавляем в кастрюлю. Открываем банку с зеленым горошком, сливаем воду, горошек кладем в суп. Варим еще 5 минут. Добавляем нарезанную зелень, соль и перец по вкусу. Снимаем с огня и даем настояться супу 10 минут.

Картофель с тушенкой и зеленью



Ингредиенты: 8–10 клубней картофеля, 1 банка тушеной свинины ТМ «Честный продукт» (325 г), 1 луковица, 1 морковь, соль, перец, любая зелень (зеленый лук, петрушка, укроп), приправы.

Чистим картошку, нарезаем кубиками. Морковь чистим, режем соломкой. Шинкуем лук. Кладем овощи в кастрюлю с небольшим количеством кипящей воды. Когда картошка будет почти готова, добавляем тушеную свинину из банки. Пробуем на вкус, добавляем соль с учетом того, что тушенка уже соленая. Варим еще минут семь. В конце приготовления добавляем свежую или сухую зелень, по желанию – приправы.

Каша гречневая с тушенкой



Ингредиенты: 1 банка тушеной говядины ТМ «Честный продукт» (325 г), 150 г гречневой крупы, 1 средняя головка репчатого лука, укроп, петрушка, соль, черный молотый перец по вкусу.

Отберите из гречки мусор, если он есть, затем хорошо промойте крупу в холодной воде до тех пор, пока вода не станет прозрачной. Промытую гречку положите в кастрюлю (или котелок), залейте водой, посолите и поставьте на медленный огонь. За 10 минут до готовности каши добавьте к ней мелко нарезанную луковичку. Кусочки тушенки измельчите и положите в кастрюлю с блюдом. Когда вода испарится, кастрюлю снимите с огня. Добавьте в кашу мелко нарубленную зелень, черный молотый перец. Дайте блюду настояться минут десять.

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

БЫЛО МАСЛО, ДА ВСЕ ИЗГАСЛО



По результатам проверки, проведенной Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», 6 из 10 образцов сливочного масла (60%), закупленных в торговых сетях города, не соответствуют требованиям ГОСТа и Технического регламента на молоко и молочную продукцию, а пять из этих шести оказались подделками.

Сливочное масло – популярный во многих странах продукт питания, получаемый сепарированием или сбиванием сливок, как правило, из коровьего молока. Имеет высокую жирность (50–82,5%) и высокую калорийность (примерно 748 ккал на 100 г продукта). Для изготовления 1 кг сливочного масла необходимо до 25 литров натурального молока. Согласно ГОСТ Р 52969-2008 «Масло сливочное. Технические условия», по массовой доле жира сливочное масло делится на традиционное (82,5%), любительское (80%), крестьянское (72,5%), бутербродное (61,5%) и чайное (50%).

Ежегодно по итогам независимых проверок «Общественный контроль» выявляет на петербургском рынке сливочного масла фальсифицированную продукцию. Так, в 2010 году подделками были признаны 40% образцов исследованного масла, в 2011-м – 50%, в 2012-м – более 60%, в 2013-м – 40%.



В этом году образцы сливочного масла для экспертизы были закуплены в супермаркетах «Карусель», «Ашан» и магазине «Сезон». Экспертизу по показателям качества проводила испытательная лаборатория «ПЕТЭКС» СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». Специалисты лаборатории оценивали органолептические свойства, определяли массовую долю жира, массовую долю влаги, кислотность жировой фазы, состав жировой фазы, а также наличие необходимой информации для потребителей.

«ГЕРОИ» ФАЛЬСИФИКАЦИИ

В пяти поддельных образцах «сливочного масла» молочный жир коровьего молока присутствовал, но его массовая доля была столь мизерна, что исследованные образцы скорее можно отнести к растительно-жировым спредам, молочный жир в которых, согласно Техническому регламенту на масложировую продукцию, во-

обще не предусмотрен.

Так, образцы от ООО «Маслодел» (г. Нижний Новгород), ООО «Чегемский молочный завод» (Кабардино-Балкарская республика, с. Чегем-2) и ИП Ликин (Свердловская обл., г. Березовский) содержали молочного жира менее 5%. В образце от производителя ООО «Милагро М» (Москва) эксперты обнаружили не более 10% молочного жира, а в образце от ООО «КМК» (Тверская обл., г. Конаково) – не более 12%.

Покупатель на вкус не всегда может отличить спред от сливочного масла, поскольку довольно часто производители добавляют в спреды красители и ароматизаторы для имитации цвета и вкуса настоящего масла, рассказывает начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» Людмила Гамова.

Однако к образцам-фальсификатам нынешней экспертизы, по-видимому, это не относится. По итогам дегустации специалисты лаборатории отметили, что у всех пяти подделок сливочный вкус либо не был выражен, либо был выражен недостаточно. То есть если ароматизаторы и присутствовали, то в весьма незначительном количестве. Единственным показателем, по которому потребитель может сегодня легко вычислить подделку, является подозрительно низкая цена – как правило, до 50 рублей за пачку 200 г.

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ МАСЛА СЛИВОЧНОГО



Наименование продукта	Масло сливочное сладко-сливочное несоленое. Массовая доля жира 82,5%	Масло сливочное «Крестьянское» из Вологды. Массовая доля жира 72,5%. Высший сорт	Масло сливочное несоленое сладко-сливочное 82,5%	Масло сливочное «Ичалковское» натуральное. Массовая доля жира 82,5%, «Ичалки»	Масло сливочное «Крестьянское». Массовая доля жира 72,5%. Высший сорт «Каждый день»	Масло сладко-сливочное несоленое «Крестьянское», массовая доля жира 72,5%	Масло сливочное традиционное 82,5%. Высший сорт	Масло сливочное традиционное массовая доля жира 82,5%. Сорт высший	Масло сливочное традиционное с массовой долей жира 82,5%. Высший сорт	Масло сливочное «Традиционное» 82,5%. Высший сорт
Производитель	ООО «Невские сыры», г. Санкт-Петербург	ОАО «Учебно-опытный молочный завод ВГМХА имени Н.В.Верещагина», Вологодская обл., с. Молочное	ЗАО «Росэксспром», г. Санкт-Петербург	ОАО «Сыродельный комбинат «Ичалковский», Республика Мордовия, Ичалковский район, с. Ичалки	ЗАО «АЛЕВ», г. Ульяновск	ООО «КМК», Тверская обл., г. Конаково, фактический адрес: Московская обл., г. Дубна	ООО «Милагро М», г. Москва	ИП Ликин Ю.В. Свердловская обл., г. Березовский, изготовлено по заказу ООО «Березовская торговая компания»	ООО «Маслодел», г. Нижний Новгород	ООО «Чегемский молочный завод», Кабардино-Балкарская республика, Чегемский р-н, с. Чегем-2
Изготовлено по нормативному документу	ГОСТ Р 52253-2004	ГОСТ Р 52969-2008	ГОСТ Р 52253-2004	ГОСТ Р 52253-2004	ГОСТ Р 52969-2008	ГОСТ Р 52969-2008	ГОСТ Р 52253-2004	ГОСТ Р 52253-2004	ГОСТ Р 52253-2004	ГОСТ Р 52253-2004
Дата изготовления	27.04.2014	25.05.2014	22.05.2014	24.05.2014	17.05.2014	23.05.2014	20.05.2014	02.06.2014	12.05.2014	16.05.2014
Срок годности	при температуре -16±2°C – 180 суток, в том числе при температуре 3±2°C – 120 суток при относительной влажности не более 90%	при температуре -6±3°C и относительной влажности воздуха не более 90,0% – 60 суток, в том числе при температуре 3±2°C и относительной влажности воздуха не более 90,0% – 35 суток	120 суток при температуре не выше -18°C, в том числе 35 суток при температуре не выше +5°C относительной влажности не более 85%	при температуре -16±2°C и относительной влажности воздуха от 80% до 90% – 180 суток, в том числе при 3±2°C и относительной влажности воздуха не более 90% – 35 суток	при температуре от +1°C до +5°C и относительной влажности воздуха не более 90% – 35 суток с даты изготовления при соблюдении условий хранения	120 суток при температуре хранения -16±2°C; 60 суток при температуре хранения -6±3°C; 35 суток при температуре хранения 3±2°C и относительной влажности воздуха 80-90%	при температуре не выше -18°C – 60 суток; включая хранение в торговой сети при температуре от -3°C до +3°C – 35 суток.	при температуре -16±2°C – 90 суток; -6±3°C – 60 суток; 3±2°C – 35 суток и относительной влажности воздуха от 80% до 90%	при относительной влажности воздуха от 80% до 90% при температуре -16±2°C – 120 суток; при температуре -6±3°C – 60 суток; при температуре 3±2°C – 35 суток.	при относительной влажности воздуха от 80% до 90% и температуре от +5 до -3°C – 60 суток; от -4°C до -11°C – 90 суток; от -12°C до -18°C – 120 суток.
Масса, количество образцов	4 x 180 г = 720 г	4 x 180 г = 720 г	4 x 180 г = 720 г	4 x 180 г = 720 г	4 x 200 г = 800 г	4 x 180 г = 720 г	4 x 200 г = 800 г	4 x 180 г = 720 г	4 x 200 г = 800 г	4 x 200 г = 800 г
Цена за упаковку	66-10 руб.	104-90 руб.	96-90 руб.	77-99 руб.	53-94 руб.	34-50 руб.	48-70 руб.	34-50 руб.	47-30 руб.	33-88 руб.
Место закупки	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., 17/1	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., 17/1	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Сизова, 28	ЗАО «ТД «Перекресток», гипермаркет «Карусель», Коломяжский пр., 17/1	ООО «Ашан», Коломяжский пр. 19, корп. 2, лит. А	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Сизова, 28	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Сизова, 28	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Сизова, 28	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Сизова, 28	ООО «Ашан», Коломяжский пр., 19, корп. 2, лит. А
Органолептика	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует: сливочный вкус не выражен	Соответствует	Соответствует
Требования к маркировке (ФЗ № 88-ФЗ)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Массовая доля жира, % Норма ГОСТ/ Результат	от 80,0 до 85,0 (82,5 – данные маркировки) / 82,8 ± 0,7	не менее 72,5 (72,5 – данные маркировки) / 72,5 ± 0,7	от 80,0 до 85,0 (82,5 – данные маркировки) / 83,0 ± 0,7	от 80,0 до 85,0 (82,5 – данные маркировки) / 80,0 ± 0,7	не менее 72,5 (72,5 – данные маркировки) / 67,3 ± 0,7	не менее 72,5 (72,5 – данные маркировки) / 74,8 ± 0,7	не менее 82,5 (82,5 – данные маркировки) / 76,7 ± 0,7	не менее 82,5 (82,5 – данные маркировки) / 72,7 ± 0,7	не менее 82,5 (82,5 – данные маркировки) / 71,5 ± 0,7	не менее 82,5 (82,5 – данные маркировки) / 71,7 ± 0,7
Массовая доля влаги, % Норма ГОСТ/ Результат	от 18,5 до 14,0 / 15,9 ± 0,3	не более 25,0 / 24,5 ± 0,3	от 18,5 до 14,0 / 15,4 ± 0,3	от 18,5 до 14,0 / 18,0 ± 0,3	не более 25,0 / 28,9 ± 0,3	не более 25,0 / 23,0 ± 0,3	не более 16,0 / 20,5 ± 0,3	не более 16,0 / 25,4 ± 0,3	не более 16,0 / 27,0 ± 0,3	не более 16,0 / 25,2 ± 0,3
Кислотность жировой фазы масла и масляной пасты, °К	не более 4,0 / 0,9 ± 0,1	не более 4,0 / 1,7 ± 0,1	не более 4,0 / 1,1 ± 0,1	не более 2,5 / 1,2 ± 0,1	не более 4,0 / 2,2 ± 0,1	не более 4,0 / 0,7 ± 0,1	не более 4,0 / 1,4 ± 0,1	не более 4,0 / 0,2 ± 0,1	не более 4,0 / 0,4 ± 0,1	не более 4,0 / 0,4 ± 0,1
Идентификация по составу жировой фазы	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует. Содержание молочного жира не превышает 12% жировой фазы.	Не соответствует. Содержание молочного жира не превышает 10% жировой фазы.	Не соответствует. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы.	Не соответствует. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы.	Не соответствует. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы.
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует (по массовой доле жира отличается от данных маркировки)	Не соответствует по м.д. жира и м.д. влаги	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

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

СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Виктор Закревский, заведующий кафедрой гигиены питания Северо-Западного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова:

– Польза сливочного масла заключается в большом количестве входящих в его состав витаминов А, Е, D, РР, витаминов группы В, жирных кислот, белков, кальция, калия, железа, меди, магния, цинка. Витамин Е необходим для здоровья волос, ногтей и кожи. Витамин А способствует улучшению зрения, а витамин D – поддержанию здоровья костей и зубов. Сливочное масло содержит 150 наименований жирных кислот, 20 из которых просто незаменимы для полноценного развития и функционирования человеческого организма.

Конечно, в большинстве своем находящиеся в сливочном масле жирные кислоты являются насыщенными, а значит, способствуют повышению уровня холестерина, что, собственно, и обуславливает развитие инсультов и инфарктов. Но в масле содержатся и очень важные для здоровья ненасыщенные жирные кислоты, к которым относят линоленовую, линолевою и арахидоновую, наоборот, выводящие из организма «плохой, лишний» холестерин.

Сливочное масло может быть вредно только тем, кто страдает конкретными заболеваниями сердечно-сосудистой системы – например, атеросклерозом. Людям, не имеющим таких заболеваний, сливочное масло полезно, но в ограниченных количествах. Рекомендуемая норма потребления – 10–15 г в сутки.

Откровенно вредна, на мой взгляд, замена молочного жира в сливочном масле пальмовым или кокосовым. В то же время большинство растительных масел более полезны, чем масло животного происхождения, так как в своем составе в отличие от твердых насыщенных жиров (к которым относится и сливочное масло) они содержат много полиненасыщенных жирных кислот, очень важных для организма.

Но надо иметь в виду, что все растительные жиры, которые присутствуют на продовольственном рынке России, имеют разный жирно-кислотный состав. Поэтому я рекомендую чередовать употребление различных масел в течение года – например, подсолнечного, льняного, кукурузного, оливкового, соевого и т.д. Такое питание принесет максимум пользы организму.



ПРИСЛАЛИ ИЗВИНЕНИЯ

«Общественный контроль» проинформировал изготовителей о результатах экспертизы. Так, генеральный директор ООО «Чегемский молочный завод» в официальном письме сообщил, что в день расфасовки сливочного масла «Традиционное» жирностью 82,5% сотрудник предприятия по ошибке заменил его спредом «Княжеский» м.д.ж. 72,5%. «По халатности нашего работника была нарушена технология производства и фасовки масла, вследствие чего в реализации оказалось масло, не соответствующее техническому регламенту. Лица, ответственные за выпуск некачественной продукции, наказаны. Проведены мероприятия по устранению данных недостатков», – говорится в письме.

«Халатность» это или «злой умысел» изготовителя, надеемся, разберется Роспотребнадзор, куда «Общественный контроль» уже направил результаты своей проверки.

ДАЛЕКО НЕ ТРАДИЦИОННОЕ

Производители образцов из Нижнего Новгорода, КБР, Свердловской области и Москвы на упаковках своей продукции написали: «Масло сливочное традиционное высшего сорта с массовой долей жира 82,5%». Однако в ходе лабораторных испытаний выяснилось, что фактическая жирность этих образцов ниже, чем указано в маркировке. Так, массовая доля жира в образцах от ИП Ликин, ООО «Маслодел» и ООО «Чегемский молочный завод» составила порядка 71,5–73%, в образце от ООО «Милагро М» – 76,7%.

Также до заявленной жирности недотянул образец от ЗАО «АЛЕВ» (г. Ульяновск): 67,3% вместо «не менее 72,5%». ОАО «Сыродельный комбинат «Ичалковский» (Республика Мордовия) совсем немного недотянул до «стандарта»: 80%+ 0,7 вместо указанных на этикетке 82,5%. Несмотря на отличие от нормы, масло из села Ичалки испытательная лаборатория «ПЕТЭКС» все-таки признала соответствующим ГОСТу.

Примечательно, что те же самые пять образцов с существенными отклонениями по массовой доле жира не прошли испытания и по массовой доле влаги – она была превышена в них на 4–11%. И это неудивительно. По словам Людмилы Гамовой, чем больше в масле влаги, тем, соответственно, меньше жира. Сэкономили на жире, заменив его влагой, все

те же ИП Ликин, ООО «Маслодел», ООО «Чегемский молочный завод», ООО «Милагро М» и ЗАО «АЛЕВ».

– Фактические показатели по массовой доле влаги представляют существенное отклонение от нормы, – отметила Людмила Гамова. – Учтявая, что в ходе экспертизы не возникло замечаний ни к консистенции, ни к внешнему виду образцов, трудно объяснить это какими-то случайностями на производстве.

НИЗКАЯ ЦЕНА – ПРИЗНАК ПОДДЕЛКИ!

По итогам экспертизы ГОСТу соответствующих образцы четырех изготовителей из десяти. Это ОАО «Учебно-опытный молочный завод ВГМХА им. Верещагина» (Вологодская обл.), ОАО «Сыродельный комбинат «Ичалковский» (Мордовия), ЗАО «Росэкспром» (СПб) и ООО «Невские сыры» (СПб).

По словам заместителя генерального директора по коммерческим вопросам ЗАО «Росэкспром» Сергея Дроздова, стандартная пачка натурального сливочного масла 200 г жирностью 82,5% в розничной сети Санкт-Петербурга сегодня не может стоить меньше 74 рублей.

В условиях нынешней ситуации на рынке, когда курс евро высок, сливочное масло не может стоить дешево, считают специалисты. Крайне низкая цена на этот продукт должна насторожить потребителя. Конечно, бывают случаи, когда в рамках рекламной акции на полках магазинов появляются качественные продукты по явно заниженной цене. Но, как правило, это разовый пиар-ход производителей, цель которого – привлечь внимание покупателей к новинке. Однако на постоянной основе ни одна компания работать себе в убыток не будет.

Чаще же всего «сливочное масло» по низкой цене – это не что иное, как фальсификат. Производители такой продукции заменяют молочный жир более дешевым растительным с целью экономии.

– Мелких производителей сливочного масла сомнительного качества в России полно. Но, к счастью, по нашим данным, в Северной столице их продукцию не так много покупают. Петербуржцы больше ориентированы на известные торговые марки. Я бы не назвал ситуацию со сливочным маслом на рынке Петербурга неблагоприятной, однако результаты последней экспертизы настораживают, – отметил Сергей Дроздов.

Надежда ГОРЧЕВА

СПРАВКА «ПК»

Промышленное производство масла в России началось в XIX веке. Развитие маслобойного дела происходило очень бурно, и уже к концу XIX столетия насчитывалось 700 маслодельных заводов. Большая часть произведенного в России масла экспортировалась в другие страны. Активно маслоделием занимались в Сибири. В 1900 году отсюда экспортировали 1 миллион 783 тысячи пудов масла. А на его производство уходило чуть ли не все молоко, поступавшее на молочные предприятия, – 98%.

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.

ОФИЦИАЛЬНО

23 июля в испытательной лаборатории «Петербург-Экспертиза» (Комендантский пр., д. 26, корп. 2) состоялось торжественное мероприятие, приуроченное к празднику «День работника торговли»: пять крупных торговых организаций Санкт-Петербурга заключили с Центром контроля качества добровольные Соглашения «О проверке качества и безопасности товаров (услуг)».

Центр контроля качества призвал сети к сотрудничеству

В мероприятии приняли участие представители органов власти, а также предприятий сетевой розничной торговли города, торговых организаций, представители отделов потребительского рынка районных администраций, СМИ.

Необходимость разработки данного Соглашения возникла в результате изменений в законодательстве. В 2009 г. вступил в силу Федеральный закон от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля», который внес существенные изменения в процедуры проверок. Этот закон снизил объем контрольных мероприятий, имеющих своей целью обеспечение жителей города качественными товарами, реализуемыми торговыми предприятиями, что влекло за собой серьезные проблемы в вопросе обеспечения безопасности продуктов питания.

Поэтому Центром контроля качества совместно тогда еще с Комитетом экономического развития, промышленной политики и торговли правительства Санкт-Петербурга было разработано Соглашение, которое дает возможность сотрудникам Центра проводить работу по жалобам потребителей, в том числе осуществлять отбор образцов товара, производить осмотр места реализации, знако-

миться с документами, сопровождающими продукцию.

Важным пунктом Соглашения является то, что мероприятия Центра контроля качества не являются мероприятиями контроля и надзора. По сути, это дало возможность сохранить ранее существовавшую схему, по которой Центр контроля качества мог рассматривать жалобы потребителей и производить лабораторные испытания за счет средств городского бюджета.

Работа по Соглашениям ведется активно. «Но статистика у нас не радостная, – сказал врио директора СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг» Виктор Шеховцов. – Во-первых, надо отметить, что из более 4 тысяч обращений, ежегодно поступающих в СПб ГБУ «ЦККТРУ» от граждан, примерно 20% жалоб касается продовольственной продукции – это около 700 обращений. Во-вторых, из этих 700 только порядка 30% мы рассматриваем с выходом в торговые предприятия, с которыми у нас заключено Соглашение. Это, конечно же, мало. Тем более что наш анализ показывает, что из всего объема исследованных образцов пищевой продукции по рассмотренным жалобам 30–60% в ходе лабораторных испытаний признаются не соответствующими обязательным требованиям».

Кирилл ОРЛОВ

ДАРЫ МОРЯ

Одной из ценнейших морских рыбных пород является марлин. Его мясо считается редким деликатесом и подается только в очень дорогих ресторанах. В Санкт-Петербурге продукцию из этой рыбы эксклюзивно выпускает единственный производитель – компания «Асто».



Рыба миллионеров – для всех

Марлин – благородная крупная рыба открытых вод, отличающаяся своей быстротой (скорость – до 100 км/ч) и размерами (в среднем – 2 м), имеет тело вытянутой формы, копьевидную морду и длинный жесткий спинной плавник. Большинство рыболовов настолько ценят и уважают этого обитателя вод, что отпускают пойманного марлина сразу после фотографирования.

Мясо марлина – продукт уникальный и дорогой. Оно обладает как высокой пищевой ценностью, так и выраженными диетическими свойствами. Филе марлина богато белком (23 г на 100 г), витаминами А, В1, В2, В4, В6, В12, Д и Е, содержит такие необходимые организму человека микро- и макроэлементы, как фосфор, магний, кальций, натрий, калий, цинк, железо, медь, йод, селен, марганец.

Регулярное употребление в пищу мяса марлина крайне благоприятно сказывается на здоровье человека: укрепляется иммунная система, налаживаются процессы метаболизма, жирового обмена, улучшается состояние кожи, волос, ногтей. Также мясо этой рыбы

оказывает положительное влияние на репродуктивную функцию, деятельность нервной, сердечно-сосудистой и других систем организма. Филе марлина рекомендуется употреблять как средство профилактики онкологических заболеваний, аллергических реакций, ухудшения зрения.

Неоспоримые достоинства марлина при его довольно низкой калорийности позволили этой рыбе стать без преувеличения «королем» различных программ для похудения. Диетологами разработано множество блюд для снижения веса, в которые входит марлин как в свежеприготовленном, так и в консервированном виде в качестве ингредиента для салатов и закусок.

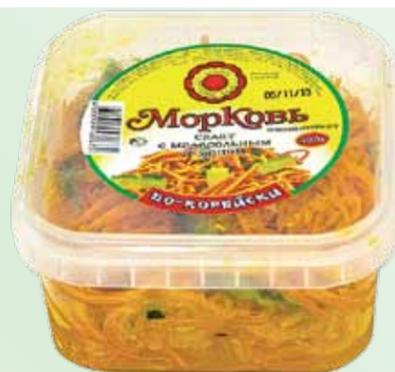
За свою редкость и ценность марлин получил репутацию рыбы для миллионеров. В России переработкой марлина занимаются лишь несколько предприятий, в том числе и компания «Асто». Ищите редкий деликатес холодного копчения ломтиками (150 г) в крупных торговых сетях города: «О'Кей», «Стокманн», «Лента».

Надежда ГОРЧЕВА

ЛЕНИНГРАДСКАЯ ОБЛАСТЬ



Летом, в разгар урожая овощей, петербуржцы по старинке начинают активно заготавливать разносолы впрок. Особенно хорошо идут малосольные огурцы и томаты. Однако многие питерские хозяйки уже давно отказались от трудоемкой, требующей много времени, домашней засолки, ведь им на помощь пришла Фабрика домашних солений из Ленинградской области, которая уже много лет работает на рынке овощной консервации, обеспечивая своих потребителей оригинальными соленьями, квашениями и другими деликатесами.



ЛЮБИМЫЕ СОЛЕНИЯ ПО-ДОМАШНЕМУ

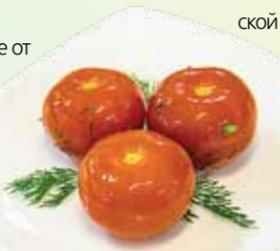
МАКСИМУМ ПОЛЬЗЫ

Малосольные овощи в отличие от обычных солений готовятся без использования уксуса. Благодаря этому в них сохраняется большая часть витаминов и микроэлементов. Например, правильно приготовленные малосольные огурцы богаты витаминами А, С, группы В, ферментами, минеральными солями. Полезные свойства этого зеленого овоща обеспечивают профилактику атеросклероза, а клетчатка отлично стимулирует работу кишечника.

В помидорах содержится еще больше полезных веществ: пектин, витамины А, С, Е, все витамины группы В, фолиевая кислота, множество органических кислот: лимонная, щавелевая, яблочная, янтарная, винная. Также в составе этих овощей — целый ряд минералов: кальций, натрий, фосфор, железо, йод, хлор, магний, кремний и сера. Томаты укрепляют общий иммунитет организма, чрезвычайно полезны при проблемах с сердечно-сосудистой и пищеварительной системами. **Фабрика домашних солений** использует технологию, при которой в продукции максимально сохраняются все ценные для здоровья человека вещества.

ОТБОРНЫЕ ОВОЩИ

— Огурцы и помидоры к нам поставляются в основном из фермерских хозяйств Ленинград-



ской области, — рассказывает технолог ООО «ФДС» **Ольга Чернышева**. — Овощи отбираются по определенным критериям — размеру, форме, сорту. Все документы на сырье тщательно проверяются. На малосольную продукцию идут самые лучшие плоды. При поступлении на фабрику они моются и проходят засолку с добавлением свежего чеснока, укропа, специй. Засолка производится в течение суток, после чего продукция расфасовывается по баночкам либо поставляется в магазины для продажи на развес.

ГЛАВНОЕ — ПОКУПАТЕЛЬ

Рецептуры разносолов **Фабрики домашних солений** разработаны лучшими технологами предприятия. Чтобы удовлетворять запросы потребителей, фабрика постоянно проводит дегустационные советы. Рецептуры совершенствуются в зависимости от пожеланий покупателей.

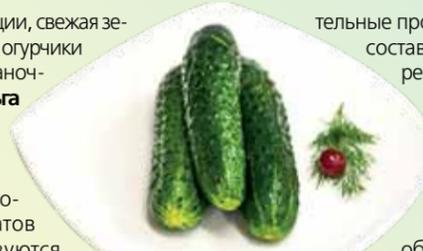
— Продукты слабой соли рассчитаны на широкую аудиторию. Опросы свидетельствуют, что петербуржцы любят продукцию нашей фабрики за гармоничную рецептуру, в которой хорошо сбалан-

сированы овощи, соль, специи, свежая зелень, чеснок. Малосольные огурчики и томаты выпускаются в баночках по 600 г, — отметила **Ольга Чернышева**.

МОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Помимо обычных малосольных огурцов и томатов большим спросом пользуются помидоры «Черри». Их выбирают за оригинальную форму и отличный вкус. Красные ягоды томатов смотрятся на аккуратной зеленой веточке изысканно и аппетитно.

— Помидоры «Черри» в наших российских широтах растут плохо, поэтому в основном они закупаются за рубежом, — рассказывает **Ольга Чернышева**. — Мы выпускаем малосольные «Черри» в трех видах упаковки: в маленькой банке (300 г), большой (600 г) и на шпажках (600 г). Очень охотно малосольные «Черри» берут на развес. Пикантный вкус и привлекательный размер обеспечивают этому продукту высокую популярность.



тельные продукты, но и добавляет их в состав других своих фирменных рецептов. Один из удачнейших примеров — салат «Морковь по-корейски с малосольными огурчиками», который создан по оригинальной рецептуре специально по просьбам потребителей. Необычный, яркий и пикантный вкус вывел этот салат в хиты продаж.

Его можно приобрести как в фасованном виде, так и на развес.

Малосольная продукция от **Фабрики домашних солений** — отличное блюдо как для домашнего обеда, так и для трапезы на природе. Очень удобно по дороге за город заглянуть в магазин за любимыми огурчиками и томатами малой соли, тем более найти их можно легко во многих крупных торговых сетевых магазинах Северной столицы.

Надежда ГОРЧЕВА



ЭКСКЛЮЗИВНЫЙ РЕЦЕПТ Фабрики домашних солений выпускает огурцы и томаты малой соли не только как самостоя-



Картина маслом



www.ecomilk.ru



АНЧОУС килька балтийская филе пряного посола в масле; в масле с паприкой; в масле с оливками — масса нетто 145 г в масле; в масле с пряностями; в красном вине — масса нетто 100 г

Анчоусы — маленькие серебристые рыбки с зеленовато-черной полосой вдоль хребта. Эта рыбка во всем мире справедливо считается деликатесной, острой, рыбной закуской.

Наименование «анчоус» со временем стало обозначать лишь способ приготовления продукта из салаки или из другой мелкой рыбки: при добавлении пряностей и определенной технологии посола рыба приобретает вкус, наиболее близкий ко вкусу настоящего анчоуса — мягкий, нежный, в то же время острый, рыбка буквально тает во рту.

Са

Усвояемость кальция непосредственно связана с таким же немаловажным химическим элементом как фосфор. Основная польза рыбы кильки, с этой точки зрения, заключена не в ее мясе, а в чешуе, хребте, косточках и хвосте. Именно эти части рыбешки содержат основные запасы фосфора и кальция.

Ω3

В кильке содержится кислота омега-3 и другие полиненасыщенные жирные кислоты, которые полезны для людей, страдающих сердечнососудистыми заболеваниями.



Анчоусы — универсальный компонент любой закуски: и с картошечкой хороши, и на бутерброд (можно взять гренки, а можно и тонкий диетический сухарик) с зеленью.

Анчоусы, желтки сваренных яиц протрите через сито или измельчите в блендере. В кастрюлю положить размягченное сливочное масло, добавить протертую анчоусную смесь и взбейте. Вариант для тех, кто любит «поострее»: к получившейся смеси можно добавить порезанные корнишоны, уксус, красный острый перец, соль и снова хорошо взбить.

Фаршированные яйца — хит любого стола! Сварить 5-6 яиц до крутого состояния, охладить, очистить и нарезать вдоль на 2 части. Вынуть желтки и растереть их вилкой. Добавить чайную ложку хорошо размятого сливочного масла, 4-5 рыбки, удалив предварительно кости, соль, черный перец и лимонный сок по вкусу. Все хорошо размешать и наполнить готовым фаршем половинки белков.

**Качество -
наша традиция!**



ПО "Лужский консервный завод"
188230, Ленинградская область, г. Луга,
Ленинградское шоссе, д.18а
тел. (812) 385-92-40, факс 385-92-41
сайт: www.l-k-z.spb.ru

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



РОССИЙСКИЕ ШПРОТЫ ЗАДОХНУЛИСЬ В «ДЫМУ»

Двенадцать образцов рыбных консервов разных изготовителей (горбуша, тунец, килька, печень трески, а также восемь образцов шпрот), закупленных в магазинах «Сезон», «Семья», «О'Кей» и «Дикси», были направлены на исследование сразу в два государственных испытательных центра – ОАО «Гипрорыбфлот» и ИЛ «ПЕТЭКС» СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». Если в первой лаборатории консервы исследовали по показателям качества (органолептика, массовая доля жира, массовая доля белка, массовая доля соли, соответствие массы нетто), то во второй (только шпроты) проверяли по показателю безопасности: на содержание бензапирена.

ИЛЛЮЗИЯ КОПЧЕНИЯ И РАЗВАРЕННАЯ РЫБА

Классический способ приготовления шпрот – копчение рыбы и последующая консервация в масле. При копчении образуется бензапирен – канцероген, который накапливается в организме человека и может вызвать развитие целого ряда мутаций, приводящих к образованию злокачественных опухолей. Однако именно во время копчения рыба приобретает приятный золотистый оттенок.

В России допустимые нормы бензапирена в шпротах ниже, чем в Европе. Поэтому многие отечественные производители сегодня изготавливают этот продукт путем простого консервирования рыбы в масле с добавкой «жидкий дым». Законодательством это не запрещено, однако некоторые производители вводят потребителей в заблуждение, используя копильные ароматизаторы, но указывая на этикетке, что шпроты изготовлены путем копчения.

Рыбные консервы продолжают лидировать в рейтинге продуктов, не отвечающих в розничной торговле требованиям по качеству. В результате независимой экспертизы, проведенной этим летом Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», 65% рыбных консервов были признаны нестандартными, а два образца шпрот латвийского производства и вовсе оказались опасными из-за превышения в них нормы бензапирена.

ЧЕМ ОПАСЕН БЕНЗАПИРЕН?

Бензапирен – химическое вещество, относится к полициклическим углеводородам и представляет собой светло-желтые кристаллы. Это вещество является сильным канцерогеном, имеется в каменноугольной смоле, саже, табачном дыме, а в крупных городах – в воздухе, загрязненном выхлопными газами. Оно способно накапливаться в почве, в растениях, в организме человека и животных. Бензапирен высокотоксичен. Он относится к первому классу опасности (чрезвычайно опасные вещества) наравне с ртутью. При попадании в организм бензапирен способен вызывать возникновение злокачественных опухолей и приводить к развитию раковых заболеваний.

Например, по итогам дегустации образца шпрот ТМ «Союзконсервпром» (ООО «Компания «Консервы», Владимирская обл.) эксперты отметили, что вкус, запах, цвет, консистенция и состояние рыбы не соответствуют требованиям ГОСТа.

– Вкус и запах, не свойственные шпротам, консистенция рыбы разваренная, сильное сползание кожных покровов, цвет рыбы серый, масло в банке мутное, – описывает образец заведующая лабораторией биохимии ОАО «Гипрорыбфлот» **Светлана Красикова**. – Копченая рыба должна иметь равномерную окраску от светло-золотистой до темно-золотистой. Разваренная консистенция рыбы говорит о нарушении технологии. Поскольку и специфиче-

ский запах копченостей отсутствует, приходится сомневаться, что рыбу действительно коптили. Сильное сползание кожных покровов может быть следствием того, что использовалось некачественное, залежалое или перемороженное сырье. Возможно, были нарушены и температурные режимы.

Кроме того, шпроты из Владимирской области содержали в себе в два раза меньше жира, чем указано на упаковке: 16% вместо 30,5%.

– Жирность рыбы может быть разной в зависимости от сезона ловли, – говорит **Светлана Красикова**. – Конечно, на этикетках должна размещаться фактическая информация о массовой доле жира, но часто производители указывают максимальные зна-

чения общепринятых норм по химическому составу, поскольку этикетки с маркировкой заказываются заранее и большими партиями.

ВКУС ОКИСЛИВШЕГО ЖИРА

Немало замечаний по итогам экспертизы получили образцы шпрот ТМ «Хозяин морей» (ООО «Велрыбпром», г. Великие Луки) и ТМ «Ингрия» ООО «Натурэль СБ» (Ленинградская обл.). У обоих образцов дегустаторы отметили привкус окислившегося жира, запах, не свойственный данному виду продукции, значительную разваренность рыбы и сильное сползание кожных покровов. У образца из г. Великие Луки была сухая консистенция, а у шпрот ТМ «Ингрия» – нехарактерный цвет.

По мнению **Светланы Красиковой**, привкус окислившегося жира мог стать следствием длительного хранения рыбного сырья в условиях, не соответствующих стандарту. Сухость и рассыпчатость рыбного мяса также может говорить о длительном хранении либо о том, что сырье несколько раз размораживалось, либо были нарушены температурные режимы при производстве. Серый цвет шпрот опять же наталкивает на мысль, что рыбу вовсе не коптили, а, желая сэкономить, «приправили» коп-

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫБНЫХ КОНСЕРВОВ



Наименование продукта	Горбуша натуральная	Тунец натуральный	Печень трески по-мурмански	Килька балтийская неразделанная в томатном соусе	Шпроты в масле ТМ «Штурвал»	Шпроты в масле ТМ «Морской котик»	Шпроты в масле ТМ Кеано	Шпроты в масле ТМ «Хозяин морей»	Шпроты в масле ТМ «Союзконсервпром»	Шпроты в масле	Шпроты в масле ТМ «Ингрия»	Шпроты в масле ТМ «Пять морей»
Производитель	Росрыбколхозсоюз «АСРКС» рыболовецкий «Дружба», Сахалинская обл., г. Поронайск	ООО «Даль-примрыба», Московская обл., г. Домодедово	ООО «Парус», г. Мурманск	ООО «СИНЕРГИЯ», г. Великий Новгород	ЛСЗЗ ООО «КОЛУМБИЯ LTD», Латвия, г. Лиелая	ООО «Рыбокомбинат «За Родину», Калининградская обл., пос. Взморье	ООО «ГАММА-А», Латвия, г. Рига	ООО «Велрыбпром», Псковская обл., г. Великие Луки	ООО «Компания «Консервы», Владимирская обл., г. Камешково	ООО «Балт-Фиш плюс», Псковская обл., д. Щиглицы	ООО «Натурэль СБ», Ленинградская обл., г. Сосновый Бор	АО «Вентспилский рыбокомбинат», г. Вентспилс
Изготовлено по нормативному документу	ГОСТ 7452-97	ГОСТ 7452-97	ГОСТ 13272-09	ГОСТ 16978-99	–	ГОСТ 280-2009	–	ГОСТ 280-2009	ТУ 9271-008-81625503-13	ГОСТ 280-2009	ГОСТ 280-2009	–
Дата изготовления	15.08.2013	07.05.2014	09.04.2014	15.01.2013	16.12.2013	27.11.2013	06.03.2014	14.03.2014	18.05.2014	26.03.2014	25.03.2014	26.02.2014
Масса, количество образцов	6 x 245 г	6 x 185 г	6 x 240 г	6 x 230 г	6 x 160 г	6 x 160 г	6 x 100 г	6 x 160 г	6 x 150 г	6 x 160 г	6 x 240 г	5 x 160 г
Цена за банку	42-80 руб.	48-40 руб.	43-40 руб.	14-70 руб.	65-90 руб.	44-40 руб.	55-90 руб.	25-90 руб.	23-90 руб.	25-90 руб.	39-90 руб.	25-90 руб.
Место закупки	ЗАО «Дикси-Юг», пр. Маршала Говорова, 10	ЗАО «Дикси-Юг», пр. Маршала Говорова, 10	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, 31, корп. 1	ООО «ТД Интерторг», магазин «Семья», пр. Маршала Говорова, 14	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, 31, корп. 1	ООО «О'Кей», пр. Маршала Жукова, 31, корп. 1	ООО «ТД Интерторг», магазин «Семья», пр. Маршала Говорова, 14	ООО «ТД Интерторг», магазин «Семья», пр. Маршала Говорова, 14	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, 30	ООО «ТД Интерторг», магазин «Семья», пр. Маршала Говорова, 14	ООО «Приморское», магазин «Сезон», пр. Маршала Жукова, 30	ООО «ТД Интерторг», магазин «Семья», пр. Маршала Говорова, 14
Вкус	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (привкус окислившегося жира)	Не соответствует (сильный привкус горечи)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (привкус окислившегося жира)	Не соответствует (вкус переваренной, не копченой рыбы)	Соответствует	Не соответствует (привкус окислившегося жира)	Соответствует
Запах	Соответствует	Соответствует	Не свойственный данному виду	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Несвойственный данному виду	Несвойственный данному виду	Соответствует	Несвойственный данному виду	Соответствует
Консистенция	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (рыхлая)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (сухая)	Не соответствует (разваренная)	Не соответствует (слабая)	Соответствует	Соответствует
Состояние рыбы	Соответствует	Соответствует	–	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (значительное разламывание)	Не соответствует (значительное кол-во разваренной рыбы)	Не соответствует (слабая разваренность)	Не соответствует (значительное кол-во разваренной рыбы)	Соответствует
Состояние кожных покровов	–	–	–	–	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (сильное сползание кожных покровов)	Не соответствует (сильное сползание кожных покровов)	Не соответствует (сползание кожных покровов)	Не соответствует (сползание кожных покровов)	Соответствует
Состояние масла	–	–	–	–	Соответствует	Не соответствует (значительное кол-во взвешенных частиц)	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (мутное)	Соответствует	Не соответствует (значительное кол-во взвешенных частиц)	Соответствует
Характеристика разделки	Соответствует	Не соответствует (наличие хребтовой кости)	–	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (срезы неровные)	Соответствует
Цвет кожных покровов	–	–	–	–	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (серый)	Не соответствует (неравномерный)	Не соответствует (серый)	Соответствует
Массовая доля белка %, по этикетке/факт	21,0 / 23,2	22,5 / 23,8	4 / 3,2	14 / 9,2	17 / 16,3	17 / 17,5	17 / 15,4	17 / 16	10,6 / 12,2	12 / 17,3	17 / 15,2	17 / 15,1
Массовая доля жира%, по этикетке/факт	6 / 5	0,7 / 2,02	66 / 41	12 / 8,5	32 / 34	32 / 21	32 / 32,5	32 / 28	30,5 / 16	17 / 30,0	32 / 24	32 / 32
Массовая доля поваренной соли, %	1,6	1,2	0,6	1,5	1,6	2,0	1,1	1,3	3,0	0,8	2,3	1,3
Масса нетто, г, по этикетке/факт	245/258	185/187	240/235	230/239 (масса рыбы – 168)	160 (рыбы не менее 112) / 158 (масса рыбы – 123)	160 / 165 (масса рыбы – 109)	100 (рыбы не менее 70) / 109 (масса рыбы – 82)	160 (рыбы не менее 112) / 152 (масса рыбы – 106)	150 / 159 (масса рыбы – 100)	160 (рыбы не менее 112) / 157 (масса рыбы – 120)	240 / 219 (масса рыбы – 148)	160 (рыбы не менее 112) / 154 (масса рыбы – 117)
Бензапирен, мг/кг (не более 0,005) – только для шпрот	–	–	–	–	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (0,0057±0,0018)	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (0,0083±0,0026)
Соответствие ГОСТ, ТУ	Соответствует	Соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	Соответствует	Соответствует	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ	НЕ СООТВЕТСТВУЕТ

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

тильной жидкостью. Как оказалось, изготовители обоих образцов не доложили в банки рыбы: масса нетто шпрот ТМ «Хозяин морей» составила 152 г вместо 160 г, указанных на этикетке, а у образца ТМ «Ингрия» — 219 г вместо 240 г. Недотянули до гостовских значений эти консервы и по массовой доле жира. Фактическая жирность образца из г. Великие Луки оказалась 28% вместо 32%, образца из Ленобласти — 24% вместо 32%.

Последний образец из нестандартной четверки российских шпрот принадлежит ООО «Балт-Фиш плюс» (Псковская обл.). Специалисты отметили слабую консистенцию, сильную разваренность и сползание кожных покровов рыбы. Цвет шпрот был неравномерным. Жирность образца, как ни удивительно, превысила указанное на этикетке значение почти в два раза: 30% вместо 17%.

И только один образец шпрот российского производства успешно прошел испытания почти по всем показателям. Им оказалась продукция ООО «Рыбокомбинат «За Родину» из Калининградской области. Однако и у него были отклонения по массовой доле жира: на этикетке указано 32%, по факту — 21%. В целом образец признан экспертами соответствующим требованиям ГОСТа.

ШПРОТЫ С БЕНЗАПИРЕНОМ

Совсем иная картина — со шпротами из Латвии. И вкусом, и цветом, и консистенцией продукты пришлись дегустаторам по душе.

— В прибалтийских шпротах все рыбки были уложены аккуратно — одна к другой, все тушки одного размера, все золотистого цвета. Вкус, цвет, запах и консистенция — классические шпрот в масле, — отметила **Светлана Красикова**. — Рыбки при выкладывании на тарелку сохранили форму. Отечественные же шпроты сразу разламывались и превращались отчасти в кашу.

Высокие потребительские свойства прибалтийских шпрот показали образцы ТМ «Штурвал» ЛСЭЗ ООО «КОШУМБИЯ LTD» (г. Лиена), ТМ Кеано ООО «ГАММА-А» (г. Рига) и ТМ «Пять морей» АО «Вентспилский рыбоконсервный комбинат» (г. Вентспилс). Однако только шпроты ТМ «Штурвал» из г. Лиена оказались еще и полностью безопасными.

В двух образцах латвийских шпрот (из Риги и Вентспилса) ИЛ «ПЕТЭК» обнаружила превышение нормы бензапирена. В первом образце бензапирена содержалось 0,0057+0,0018 мг/кг, во втором — 0,0083+0,0026 мг/кг, что не соответствует российским нормам (не более 0,005 мг/кг).

— Скорее всего, шпроты излишне коптили, отсюда и превышение бензапирена. Причиной могло стать нарушение технологии, — говорит начальник испытательной лаборатории «ПЕТЭК» **Людмила Гамова**. — Если регулярно употреблять продукты даже с небольшим превышением по содержанию бензапирена, то со временем это может привести к накоплению опасных веществ в организме и создать условия для негативных последствий для здоровья.

Может ли в этом случае «жидкий дым» заменить классическую технологию копчения? Оказывается, не всегда. Использование «жидкого дыма» вместо копчения тоже нельзя называть однозначно безопасным, считают специалисты. Во-первых, такие ароматические добавки могут различаться по составу, а во-вторых, не каждая из них может быть сделана качественно. В классический состав «жидкого дыма» входят фенолы, карбонильные соединения, кислоты. В процессе изготовления (при соблюдении технологии) из раствора дыма удаляются зола, деготь, за счет чего значительно снижается концентрация смол и канцерогенов. Тем не менее безопасность «жидкого дыма» как пищевой вкусовой добавки еще не до конца изучена, поэтому стоит с осторожностью и в минимальных количествах применять ее для приготовления пищи.

Впрочем, производители не всегда информируют потребителей, каким способом произведены шпроты — натуральным копчением или с использованием ароматизаторов типа «жидкий дым». Лабораторным путем определить ароматизатор весьма не просто, говорит **Людмила Гамова**. Ве-

роятным признаком того, что вместо натурального копчения применялась технология «жидкого дыма», может быть отсутствие у шпрот золотисто-коричневого цвета.

КИЛЬКА С ГОРЕЧЬЮ

Помимо шпрот «Общественный контроль» проверял качество консервов из кильки, трески, тунца и горбуши.

По словам **Светланы Красиковой**, образец кильки в томатном соусе от ООО «СИНЕРГИЯ» (г. Великий Новгород) по запаху и консистенции соответствовал ГОСТу, а вот вкус подвел. Эксперты отметили сильный привкус горечи, что свидетельствует о некачественном сырье. Также было обнаружено несоответствие фактических значений указанным на этикетке по массовой доле белка (9,2% вместо 14%) и массовой доле жира (8,5% вместо 12%).

Свою порцию замечаний получил и образец «Печень трески по-мурмански» от ООО «Парус» (г. Мурманск). Производитель честно указал на этикетке, что консервы произведены из мороженого сырья. Однако это никак не оправдывает вкусовые качества продукта — по заключению дегустаторов, печень имела вкус окислившегося жира, совершенно не соответствующий требованиям ГОСТа.

— Скорее всего, сырье было несвежее, — предполагает **Светлана Красикова**. — Но, возможно, имеет место еще и нарушение технологии, так как наблюдается несоответствие по массовой доле жира. В консервах печени трески массовая доля жира должна быть около 66% (как и было указано на этикетке), а у данного образца этот показатель по факту составил только 41%, то есть на 25% меньше. Консистенция печени оказалась рыхлой, вид неаппетитный, запах неприятный. Таков «портрет» консервов из Мурманска.

НАТУРАЛЬНЫЕ КОНСЕРВЫ НЕ ПОДВЕЛИ

Натуральные консервы из горбуши (Росрыбколхозсоюз «АСРКС» рыбооловецкий «Дружба», Сахалинская обл.) и тунца (ООО «Дальпромрыба», Московская обл.), наоборот, порадовали специалистов ОАО «Гипропрорыбфлот». Правда, в консервах «Тунец натуральный» специалисты обнаружили незначительное наличие хребтовой кости.

— Скорее всего, это случайность, потому что в целом технология производства соблюдена, — говорит **Светлана Красикова**. — По органолептическим и физико-химическим показателям все натуральные консервы соответствовали ГОСТу.

КАК ВЫБРАТЬ РЫБНЫЕ КОНСЕРВЫ?

На банке не должно быть повреждений, ржавчины, загрязнений и подтеков. Ни в коем случае не вскрывайте банку со следами вздутия — употребление такого продукта может привести к тяжелому отравлению. Информация на упаковке должна быть легко читаема: данные о производителе, товарный знак, нормативный документ, пищевая ценность, условия хранения, срок годности.

Если при попадании воды буквы на этикетке расплываются, возможно, перед вами подделка. Встряхните банку и прислушайтесь: масло не должно слишком плескаться. В качественных консервах содержится не менее 70% рыбы.

Открывая банку рыбных консервов, сразу обращайте внимание на запах, вкус, цвет и консистенцию продукта. Если вы чувствуете неприятный запах или на вкус рыба горчит — лучше не употреблять такую продукцию в пищу.

Если при выкладывании из банки рыбки ломаются, а большинство тушек с явными повреждениями, значит, нарушена технология производства. Возьмите такого производителя на заметку!

И, наконец, последний совет: не покупайте шпроты дешевле 25 рублей за 100 г.

Надежда ГОРЧЕВА

Р.С. Любители латвийских шпрот могут не волноваться: рыбные консервы из стран ЕЭС под эмбарго РФ пока не попали.

СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:

— Консервы мясные и рыбные являются одним из тех продуктов, которые должны сохранять свои вкусовые качества независимо от внешних условий, оставаясь при этом безопасными для потребителя.

Отклонения от установленных норм нельзя списать на условия хранения на полке магазина или неправильную транспортировку. Показатели качества и безопасности этого продукта являются точным отражением уровня технологической культуры предприятия. Поэтому единожды разочаровавшись в одном товаре конкретного производителя, покупатель смело может сделать вывод об остальной линейке продуктов данного предприятия. И в этом плане консервы, особенно рыбные, являются своего рода индикатором общего состояния завода-изготовителя. Если масло прогоркло, а рыба разваливается, даже не покинув банку, значит, производитель использует самое дешевое сырье, которое можно найти на рынке.

Недопустимо, когда производители игнорируют и санитарные нормы, тем самым ставя под серьезную угрозу здоровье и жизни людей. Поэтому при употреблении любой продукции всегда нужно руководствоваться здравым смыслом и в случае появления малейших сомнений в качестве и безопасности пищевого продукта без сожаления выбрасывать его, ведь здоровье дороже.

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.



**«ЛАВ ПРОДУКТ» -
сделано с любовью
для всей семьи**

В Санкт-Петербурге на полках магазинов можно найти продовольственные товары из разных регионов нашей страны. Сегодня «ПК» познакомит читателей с продукцией компании «ЛАВ ПРОДУКТ», которая производится в деревне Тимомино Раменского района Московской области. Предприятие специализируется на выпуске сливочного масла. Хит продаж — масло «Крестьянское» в пергаменте.



О том, почему именно «Крестьянское масло» «ЛАВ ПРОДУКТ» пользуется спросом у петербуржцев, мы попросили рассказать представителя компании **Татьяну Карлину**.

— Наша компания изначально поставила своей задачей произвести масло, доступное по цене. Не экономя на качестве продукта, мы снизили затраты на упаковку. Да, тот самый пергамент, в который мы заворачиваем наше масло, по сравнению с фольгой все же немного сокращает срок годности товара, но дает возможность предложить потребителю достойный товар по очень привлекательной стоимости. И рынок это оценил! Нам удалось дать возможность рядовому покупателю с любым доходом получить именно качественный продукт отечественного производства. Компания «ЛАВ ПРОДУКТ» около 10 лет успешно работает на рын-

ке масложировой продукции, распространяя свои товары не только по территории РФ, но в странах СНГ. Предприятие уделяет пристальное внимание контролю производства и тщательно следит, чтобы вся продукция была произведена в соответствии с требованиями ГОСТа и Технического регламента на молоко и молочную продукцию.

Сегодня масло «Крестьянское» ЛАВ ПРОДУКТ можно приобрести в торговых сетях «Полушка» и «Пятачок». Производство компании совсем недавно было расширено и модернизировано, так что будем надеяться, совсем скоро на прилавках нашего города мы увидим также новые продукты компании «ЛАВ ПРОДУКТ».

Алиса САВЕЛЬЕВА



МИТ СТАР
ПРОДУКТЫ ИЗ МЯСА



ПОПРОБУЙ!

В последнее время на продовольственном рынке появляется все больше напитков на основе молочной сыворотки. И это замечательно, считают диетологи, ведь молочная сыворотка очень полезна для организма человека. А благодаря натуральным фруктовым и ягодным сокам в составе сывороточных напитков данная продукция способна удовлетворить вкусы самых взыскательных потребителей. Так, напитки из серии «Демигут» Дмитровского молочного завода уже успели заслужить признание и любовь петербуржцев.

ПОЛИВИТАМИННЫЕ НАПИТКИ – ДЛЯ ВАШЕГО ЗДОРОВЬЯ!

множения лактобацилл и бифидобактерий. А эти микроорганизмы составляют основу нормальной микрофлоры кишечника. Таким образом, лактоза очень эффективна в профилактике и лечении дисбактериозов.

Белки молочной сыворотки (альфа-лактальбумин, бета-лактоглобулин) имеют самую высокую скорость расщепления среди пищевых белков и служат дополнительным источником поступления аминокислот – аргинина, гистидина, метионина, лизина, треонина, триптофана и лейцина. Содержание свободных аминокислот в сыворотке, получен-

ной при производстве творога, в 10 раз больше, чем в исходном сырье. Сывороточные белки относятся к полноценным белкам, используемым организмом для структурного обмена – в основном для регенерации белков печени, образования гемоглобина и плазмы крови.

Сыворотка и напитки на ее основе содержат богатый естественный набор минеральных веществ, аминокислот, жирных кислот, витаминов, что способствует восстановлению водно-солевого баланса, выводу шлаков, токсинов и холестерина, улучшению работы печени и почек, избавлению от проявлений ги-

пертонии, атеросклероза, ревматизма. Диетологи рекомендуют сывороточные напитки пожилым людям, людям с излишним весом, слабым здоровьем.

Сыворотка полезна и взрослым, и детям, ведь это поливитаминный продукт, укрепляющий иммунитет человека в любом возрасте. В молочную сыворотку почти полностью переходят водорастворимые витамины и часть жирорастворимых. За счет высокого содержания витаминов группы В регулярное употребление продуктов на основе сыворотки благотворно влияет и на нервную систему.

НОВИНКИ НА РЫНКЕ

Напитки на основе молочной сыворотки современные производители начали выпускать сравнительно недавно. Такие продукты вырабатываются с добавлением натуральных фруктовых и ягодных соков, которые, в свою очередь, также содержат большое количество полезных веществ: углеводы, органические и неорганические кислоты, ферменты, фитонциды и витамины. Благодаря этому получается продукт не просто с высокой пищевой ценностью, но и удовлетворяющий потребности широкого круга потребителей с самыми разными вкусами.

Если вы хотите побаловать себя и своих близких вкуснейшими сывороточными напитками высокого качества, обратите внимание на линейку продукции «Демигут» от ОАО «Дмитровский молочный завод». Это низкокалорийные напитки (0,1% жирности) с натуральными соками: «Киви, ананас, зеленое яблоко», «Красный апельсин», «Манго, ананас, маракуйя», «Персик, маракуйя», «Мохиито» с соками лимона и лайма. Выберите вкус по душе! Напитки прекрасно утоляют жажду, освежают, тонизируют и дарят прекрасное настроение!

Приобрести продукцию «Демигут» можно во всех крупных торговых сетях Петербурга.

Надежда ГОРЧЕВА

ЦЕННЫЕ СВОЙСТВА

Молочная сыворотка образуется в процессе переработки молока. Ее получают при производстве творога, сыра или казеина. Так сложилось, что молочная сыворотка считается побочным продуктом, и не пользуется популярностью. А зря! Ведь это настоящий кладезь витаминов и полезных микроэлементов.

Регулярно употребляя сыворотку и продукты на ее основе, можно предотвратить развитие различных заболеваний. Входящая в состав сывороточных напитков лактоза (или молочный сахар), расщепляясь в кишечнике до молочной кислоты, создает в нем кислую среду, которая подавляет размножение гнилостных микроорганизмов и способствует развитию полезной микрофлоры – например, ацидофильных бактерий. Молочный сахар также помогает лучшему усвоению кальция, поэтому широко используется для предупреждения развития рахита у детей. Но основное свойство лактозы состоит в том, что этот углевод является субстратом для раз-



КОНДИТЕРСКИЙ РЫНОК

Попробуй «Ялту» на вкус!

Смольнинский
хлебозавод



Летом в кондитерской моде обычно лидируют ягодные и фруктовые лакомства. Предугадывая ожидания потребителей, «Смольнинский хлебозавод» решил предложить новую линейку песочных и бисквитных пирожных с нежными ароматными начинками, которые сразу же пришлись по вкусу петербуржцам.

ЗАСЛУЖЕННЫЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЬ

История «Смольнинского хлебозавода» насчитывает не один десяток лет. Сегодня предприятие производит около двухсот наименований кондитерских изделий, в том числе классические торты и пирожные, эксклюзивные торты для торжественных случаев, оригинальные изделия на каждый день, весовую продукцию, зефир, суфле, печенье.

Рецептуры, по которым выпускаются кондитерские изделия «Смольнинского хлебозавода», сочетают в себе традиции, проверенные временем, а также новые тенденции кондитерского искусства. Компания предлагает неизменно сбалансированное сочетание широкого ассортимента, стабильно высокого качества и доступных цен. Каждый год знаменитое кондитерское производство радует своих потребителей изысканными новинками.

ЯГОДНОЕ НАСЛАЖДЕНИЕ

Любителей легких десертов наверняка порадует пирожное «Песочное

с черникой». Оно представляет собой ароматную песочную корзиночку овальной формы, заполненную ягодами черники и сливками со сгущенкой. Украшен десерт черникой и цукатами, а сверху заглазирован черничным желе. Надкусив такое лакомство, вы окунетесь в мир сладкого и яркого удовольствия. Сразу вспоминаются ароматные черничные поляны из детства.

Тем, кто любит десерты с легкой кислинкой, рекомендуем попробовать пирожное «Ялта». Это песочная корзиночка круглой формы, заполненная начинкой из брусники и клюквы, сливками со сгущенкой. Украшена она черносливом, курагой, цукатами, клюквой и заглазирована желе. В сочетании с легкими воздушными сливками ягоды рождают оригинальную вкусовую композицию, которой хочется наслаждаться снова и снова.

В дивный вишневы сад вас перенесет утренняя трапеза за чашеч-

кой чая с пирожным «Песочное с вишней». Песочная корзиночка круглой формы заполнена вишневыми сливками, украшена ягодами вишни и заглазирована желе.

Десерты с ягодами ценны не только тем, что они обладают превосходным вкусом, легкостью и повышают настроение, но и тем, что несут пользу

для здоровья. Ведь ягоды помогают избавляться от разных недугов, улучшают обмен веществ, обеспечивают организм витаминами, микро- и макроэлементами, экстрактивными веществами.

БИСКВИТНЫЙ ПРАЗДНИК!

«Смольнинский хлебозавод» подготовил подарок и для любителей бисквитных десертов. В основе новинок – нежное и в то же время упругое тесто, которое идеально подходит для приготовления самых разнообразных сладких изысков.

Представляем семейство тортов «Сметаннофф» с различными наполнителями! Так, темный бисквит торта «Сметаннофф с малиной» пропитан сиропом и покрыт малиновой начинкой с кусочками домашнего бисквита. Поверхность заполнена вкуснейшим сметанным кремом, а украшен он шоколадной глазурью.

Его собрат, «Сметаннофф с черной смородиной», также пропитан сиропом, покрыт начинкой из черной

смородины и кусочками домашнего бисквита. Поверхность торта заполнена сметанным кремом и украшена шоколадной глазурью.

Для тех, кто предпочитает ягодам молочные начинки, кондитеры приготовили торт «Сметаннофф со сгущенкой». Его темный бисквит пропитан сиропом, покрыт вареной сгущенкой и кусочками домашнего бисквита. Поверхность заполнена сметанным кремом, а украшен он также шоколадной глазурью.

И, наконец, гвоздь сезона – оригинальный торт «Сметанно-морковный»! Слой морковного бисквита покрыт вкуснейшим сметанным кремом и кусочками светлого бисквита, пропитанными сиропом. Украшен торт сметанным кремом и дробленым грецким орехом.

Пирожные и торты из новой летней коллекции уже поступили в магазины Санкт-Петербурга. Пробуйте, оценивайте, дарите, угощайте, радуйтесь теплоте лета вместе со «Смольнинским хлебозаводом»!

Надежда ГОРЧЕВА

