

В НОМЕРЕ:

2 ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕГЛАМЕНТЫ

НА ОЧЕРЕДИ –
БУТИЛИРОВАННАЯ ВОДА



3 СМОЛЬНЫЙ

МАКСИМ МЕЙКСИН ВЫСТУПИЛ
ЗА РЕГУЛИРОВАНИЕ ТОРГОВЛИ



3 МОБИЛЬНАЯ СВЯЗЬ

НЕ ПОПАДАЙТЕСЬ В СЕТИ
«ЕВРОСЕТИ»!



6 ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

ЭКСПЕРТЫ НАЗВАЛИ
ПРОДУКТЫ,
КОТОРЫЕ МОЖНО
ПОКУПАТЬ!



ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

«АДЫГЕЙСКИЙ СЫР» ПОДДЕЛЫВАЮТ В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ И... АДЫГЕЕ

стр. 10-11

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: пять из девяти образцов «Адыгейского сыра» оказались сделаны с использованием растительных жиров. В трех фальсификатах молочного жира было менее 5%.

В НОМЕРЕ:

КАК ПРАВИЛЬНО
ВЫБРАТЬ ОБУВЬ?

4

КАКИМ ДОЛЖЕН БЫТЬ
РАНЕЦ ПЕРВОКЛАССНИКА?

4

ПОТРЕБИТЕЛЬ,
ЗНАЙ СВОИ ПРАВА!

5

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей
«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



Представительство в суде
Досудебное урегулирование споров
Консультирование

КОНСУЛЬТИРУЕМ БЕСПЛАТНО:

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

324-25-80

324-27-98

987-56-43



ЗА РУБЕЖОМ

Valio сушит молоко

Среди финских продуктовых ретейлеров разгорается «сырная» война. Конкуренты молочного гиганта Valio недовольны популярностью так называемых «сыров Путина», пишет Helsingin Sanomat.

Многие молочные продукты Valio продавались в Финляндии по сниженным ценам из-за российского эмбарго. Конкуренты концерна считают, что Valio портит рынок и лучше было бы утилизировать экспортные продукты, чем выводить их на внутренний рынок по низким ценам.

«Путинский» сыр продавали в убыток. Для изготовления одного килограмма Ohtermani требуется 10 килограммов сырого молока, за которое фермерам платят 44 цента. Однако убытки были бы еще больше, если бы сыр решили уничтожить. Хотя сыр с российскими этикетками почти весь распродан, это не решает проблемы излишнего производства. Коровы по-прежнему дают молоко. На складах Valio все еще есть сливочный сыр, предназначенный для России.

Компания Valio должна покупать молоко у членов кооператива, с которым работает, даже если спрос недостаточный. Теперь она должна найти клиентов для 300 млн литров молока.

По словам одного из руководителей Valio Юри-Пекки Киннунена, избыток молока перерабатывают в порошок и промышленное масло. Их можно долго хранить и перевозить на большие расстояния.

Вариант «обходного» пути в Россию через Белоруссию в Valio не рассматривают. Риски слишком большие.

Источник: www.dairynews.ru

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

Более 135 тонн потенциально опасной сербской продукции не пустили в Петербург

В морской порт Санкт-Петербурга из Сербии прибыло более 48 тонн свиной грудинки, 44 тонн свиного шпика, 23 тонн свиной печени и более 19 тонн свиного жира.

При проведении ветеринарного контроля государственными инспекторами территориального Управления Россельхознадзора установлено, что продукция выработана сербским предприятием № 643 «SZTR

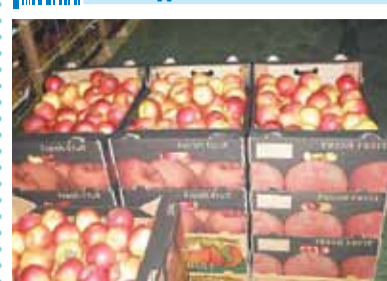
UR EVI», на поставку товаров которого Россельхознадзором с 19 июня 2014 года введены временные ограничения в связи с выявлением в них запрещенных и вредных веществ (свинца).

По итогам контроля принято решение о возврате грузов. В настоящий момент все 6 контейнеров с мясной продукцией убыли с территории морского порта.

Управление Россельхознадзора по СПб и ЛО



ГОСНАДЗОР



Опасный импорт

Россельхознадзор обнаружил загрязнения остаточным количеством пестицидов и нитратами в 110,5 тоннах импортных фруктов и ягод.

В ходе проведения мониторинга загрязнений остаточным количеством пестицидов и нитратами импортной продукции растительного происхождения специалисты отдела химико-токсикологических исследований Центральной лаборатории ФГБУ «Центр оценки качества зерна» выявили 110,5 тонны фруктов и ягод, не отвечающих требованиям российских стандартов.

Исследования проводились в период с 25 по 29 августа текущего года. Несоответствия требованиям национальной нормативной документации выявлены в пробах от 10 партий продукции: винограда, груш, ежевики, персиков и яблок из разных стран.

Результаты мониторинга свидетельствуют как о серьезности проблемы, так и о необходимости принятия неотложных мер правового характера для восстановления системы сквозного контроля безопасности растительной продукции по принципу «от поля до стола потребителя».

Соб. информ.

КАДРЫ

Назначен новый руководитель Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу

26 августа 2014 года руководителем Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу назначена Башкетова Наталия Семёновна.

В связи с достижением предельного возраста замещения должности государственной гражданской службы И.А. Ракитин покинул пост руководителя Управления.

Н.Башкетова окончила медико-профилактический факультет Ленинградского санитарно-гигиенического медицинского института в 1992 году. После окончания института работала в учреждениях, осуществляющих государственный санитарно-эпи-

демиологический надзор в Санкт-Петербурге (Ленинграде). С апреля 2011 года замещала должность заместителя руководителя Управления.

Пресс-служба Управления Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу



ТАМОЖЕННЫЙ СОЮЗ



Начальник главного управления внешнеэкономической деятельности министерства сельского хозяйства и продовольствия Белоруссии Алексей Богданов уверен, что прогнозные балансы на 2014 год будут перевыполне-

Белоруссия нам поможет

На 2014 год поставки молока из Белоруссии в Россию согласованы в объеме 3,1 млн тонн, мясной продукции – 350 тыс. тонн, сахара – 250 тыс. тонн.

«На этот год балансы утверждены. Однако мы проанализировали внутренние возможности увеличения поставок к тем балансам, которые есть, и сейчас работа в направлении их корректировки ведется», – сказал Богданов.

По данным минсельхозпрода, в 2014 году Белоруссия готова увеличить постав-

ки на российский рынок говядины на 5%, птицы – на 16%, молочной продукции – в 1,4 раза, в том числе сыров примерно на 70%. Помимо этого Минск готов реализовать в РФ около 1 млн тонн картофеля, более 12 тыс. тонн рапсового масла, свыше 200 тыс. тонн овощей.

Соб. информ.

ТЕХНИЧЕСКИЕ РЕГЛАМЕНТЫ

С 1 августа проходит публичное обсуждение проекта Технического регламента Таможенного союза «О безопасности питьевой воды, расфасованной в емкости». Проект Технического регламента размещен на официальном сайте Евразийской экономической комиссии. Срок публичного обсуждения проекта Технического регламента – не менее 60 календарных дней со дня размещения уведомления о его разработке на официальном сайте Комиссии.

На очереди – бутилированная вода

Объектами регулирования проекта Технического регламента являются:

1) Питьевые воды, расфасованные в емкости и выпускаемые в обращение на таможенной территории Тамо-

женного союза, включающие в себя:
а) природные минеральные воды;
– питьевая природная минеральная вода,
– лечебно-столовая природная минеральная вода,

– лечебная природная минеральная вода;
б) столовые воды;
в) обработанные питьевые воды;
г) природные питьевые воды;
д) питьевые воды для детского питания.

2) Связанные с требованиями к питьевым водам, расфасованным в емкости, процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации.
<http://www.eurasiancommission.org>



Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

«ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



Представительство в суде
Досудебное урегулирование споров
Консультирование

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

324-25-80

324-27-98

987-56-43



ВОПРОС-ОТВЕТ

НАЛОГОВЫЙ ВЫЧЕТ СБЕРЕЖЕТ СЕМЕЙНЫЙ БЮДЖЕТ

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

Сергей Сидоров, г. Пушкин

ИТАК, ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ:

- оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи,
- оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе,
- приобрели недвижимость или брали кредит на покупку жилья,
- заключили договора добровольного страхования, в том числе пенсионного,

и у вас сохранились подтверждающие это документы, вы имеете право на возврат 13% от этих сумм!

Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. Помните: копейка рубль бережет, а налоговый вычет бережет семейный бюджет!

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» подготовит для вас декларацию по форме 3-НДФЛ для подачи ее в налоговую инспекцию. Мы поможем вернуть ваш подоходный налог!

Справки по тел. 8-911-121-00-66

ПЕТЕРБУРГСКОЕ
КАЧЕСТВО

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

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

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

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



Отдел распространения:
Тел./факс (812) 251-04-46
Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнениями 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 11.09.2014 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-7005/8

Тираж номера 50 000 экз.

ПРЯМАЯ РЕЧЬ

ПРОИЗВОДСТВО

– Самой актуальной проблемой является обеспечение продовольственной безопасности. И в первую очередь это касается Петербурга. Поставки мяса и мясопродуктов из Ленинградской области в Северную столицу сегодня составляют 35%, молока и молочных продуктов – 22%, сыра на переработку – до 60%, яиц – до 80%. Есть отдельные виды продукции, по которым потребность закрывается почти на 100%, – например, мясо курицы. Но все равно мы достаточно серьезно зависим от поставок продовольствия из других регионов и стран.

У России есть огромные ресурсы для развития сельского хозяйства, которые сейчас не используются. В том числе большой потенциал для создания современных производств агропромышленного сектора есть у Ленинградской области. Многие местные производители сегодня говорят о том, что они могли бы построить новые мощности и увеличить выпуск продукции, которая заменит импортную. Но им нужно время и гарантии, что их вложения будут оправданы. Некоторые из производителей высказываются за продление продовольственного эмбарго в отношении европейских поставщиков хотя бы на три года.

Мы ожидаем, что в скором времени будет пересмотрен целый ряд нормативно-правовых актов, в том числе будут существенно увеличены дотации и субсидии сельхозпроизводителям.

ХРАНЕНИЕ

– Одно из самых перспективных, на наш взгляд, направлений поддержки производителей – создание логистических перерабатывающих центров на территории Петербурга. Они позволят небольшим поставщикам сдавать свою продукцию на хра-

Правительство Санкт-Петербурга выступает за регулирование торговли

Введение российским правительством запрета на импорт мяса, рыбы, сыров, молока и плодоовощной продукции из Австралии, Канады, США, Норвегии и стран Евросоюза, с одной стороны, создало в сельскохозяйственном секторе Петербурга и Ленинградской области определенные трудности, а с другой – открыло новые возможности для развития.

Как планирует действовать правительство города в сложившейся ситуации? Какие меры необходимо принять, чтобы петербуржцы не ощутили дефицита продуктов и резкого роста цен? На эти вопросы корреспонденту «ПК» ответил Максим Мейксин, председатель Комитета по промышленной политике и инновациям Санкт-Петербурга.



нение или переработку с последующей продажей.

Будет создано несколько таких логистических центров, причем два – государственных. Оператором первого станет выступать «Роспродсет», второго – Государственная транспортно-логистическая компания совместно с Росрыболовством и консультантом – испанской компанией «Меркаса». Задачи центров – сдача складов в аренду, предоставление современных условий по хранению продукции и созданию небольших производств по переработке.

Третий проект – «Агрополис Северо-Запада» – частный. Им предусмотрено в первую очередь предоставление складских площадей в аренду.

ТОРГОВЛЯ

– После введения санкций обострился вопрос взаимодействия про-



изводителей и торговых сетей. В Петербурге более 80% розничной торговли представлено сетями. Условия, которые ритейлеры диктуют сегодня производителям, серьезно осложняют и ограничивают допуск местной продукции к прилавкам. Речь идет о всевозможных маркетинговых договорах, которые, по сути, являются «платой за вход». В связи с этим в правительстве города сейчас готовится целый ряд предложений о внесении изменений в федеральное законодательство, в том числе в закон «О торговле».

Эти поправки будут предусматривать, с одной стороны, ограничение наценки на социально значимые товары, недопущение спекуляции на этих товарах, а с другой стороны – исключение возможности каким-либо образом ограничивать допуск тех

или иных производителей к магазинным полкам.

Кроме того, торговым операторам предлагается ввести квотирование местных производителей. В рамках продовольственной безопасности аграрии Петербурга и Ленинградской области должны иметь гарантированный объем поставок в продуктовые сети. Такие меры широко практикуются за рубежом – например, в США. В некоторых странах соответствующая квота достигает 80% и сеть не имеет права взять другую продукцию вместо той, что произведена на данной территории. Депутаты Санкт-Петербурга готовы в ближайшее время вынести соответствующие предложения в качестве законодательной инициативы на федеральный уровень.

Надежда ГОРЧЕВА

МОБИЛЬНАЯ СВЯЗЬ

ГЛАВНОЕ – «ВТЮХАТЬ»

Жертвой «сотового» обмена оказалась Нина Иванова из Санкт-Петербурга. 29 июня 2014 года она посетила салон сотовой связи «Евросеть», расположенный по адресу: пр. Стачек, д. 99 (ТРК «Континент»). Девушка искала сим-карту, с помощью которой можно было бы недорого общаться с близкими по интернету и сотовой связи, находясь на отдыхе в Греции.

Продавец предложила Нине Ивановой приобрести туристическую сим-карту Simtravel. При этом предоставила клиентке следующую информацию о предлагаемом тарифе «Весь мир + Европа»: стоимость звонков в Россию – 0,15 доллара за минуту; бесплатные входящие в 140 странах; стоимость смс-сообщений – от 0,10 доллара за одно сообщение; стоимость интернета – от 0,19 доллара за 1 Мб переданного или полученного трафика. Именно эти сведения были указаны на упаковке сим-карты. Продавец заверила, что пользование интернетом с помощью туристической сим-карты Simtravel за границей многократно дешевле, чем с помощью сим-карт других операторов сотовой связи. Ориентируясь на эту информацию, Нина Иванова приобрела предлагаемую сим-карту, заплатив за нее 1200 рублей.

НЕПРИЯТНЫЙ СЮРПРИЗ

Когда петербурженка пришла домой, она зашла на официальный сайт оператора – компании Simtravel – и обнаружила, что продавец предоставила ей неполную информацию о тарифе. Подробности располагались под специальными мелкими обозначениями, а на упаковке таковые отсутствовали.

– Оказалось, что с помощью приобретенной мной сим-карты Simtravel я могу пользоваться интернетом только по тарифу 0,50 доллара за 1 Мб переданного или полученного трафика. Чтобы пользоваться интернетом по тарифу 0,19

Не попадайтесь в сети «ЕВРОСЕТИ»!

Чтобы реализовать туристические сим-карты, продавцы салонов сотовой связи скрывают от потребителей полную информацию об услуге.

доллара за 1 Мб, я должна дополнительно подключить GPRS-пакет на 250 Мб, который стоит 47,50 доллара. В момент моего нахождения в салоне «Евросеть» продавец мне эту информацию не предоставил, – рассказала Нина Иванова.

Также продавец не сообщила клиентке о том, что с помощью туристической сим-карты Simtravel она сможет звонить по тарифу 0,15 доллара за 1 минуту исключительно на городские телефонные номера Москвы и Санкт-Петербурга, тогда как покупательница запрашивала недорогие звонки на мобильные номера по всей России. На мобильные же номера звонки на Родину будут обходиться в 0,29 доллара за минуту разговора. Стоимость смс также отличалась от рекламных обещаний. В салоне «Евросеть» клиентку заверили, что отправление одного смс-сообщения будет стоить 0,10 доллара. На самом деле отправка смс обычным способом обошлась бы в 0,40 доллара.

– Консультант справочно-информационного центра компании Simtravel сообщила мне, что для того, чтобы пользоваться тарифом 0,10 доллара за одно смс, необходимо отправлять сообщения через специальное сим-меню, причем печатая сообщения исключительно латинскими буквами, а размер текста не должен превышать 80 символов. Обо всем этом до покупки продавец мне не предоставил информацию, – отметила собеседница «ПК».

ПРОДАВЕЦ НАРУШИЛ ЗАКОН

По словам президента Общества по защите прав потребителей Санкт-Петербурга **Евгения Владимировича**, продавец нарушил ст. 10 закона РФ «О защите прав потребителей», которая гласит: «Изготовитель (исполнитель, продавец) обязан своевременно предоставлять потребителю необходимую и достоверную информацию о товарах (работах, услугах), обеспечивающую возможность их правильного выбора».

В пункте 2 ст. 10 говорится, что информация о товарах (работах, услугах) в обязательном порядке должна содержать сведения об основных потребительских свойствах товаров (работ, услуг), цену в рублях и условия приобретения товаров (работ, услуг), правила и условия эффективного и безопасного использования товаров (работ, услуг) и т.д. Пункт 3 ст. 10 гласит, что информация, предусмотренная пунктом 2 этой статьи, доводится до сведения потребителей в технической документации, прилагаемой к товарам (работам, услугам), на этикетках, маркировкой или иным способом, принятым для отдельных видов товаров (работ, услуг).

– На момент покупки потребителю не была предоставлена полная информация о тарифе. Подробности клиентка узнала только тогда, когда зашла на сайт оператора. То есть в момент покупки у нее не было возможности сделать правильный



выбор, – говорит **Евгений Владимирович**. Ст. 12 закона РФ «О защите прав потребителей» регламентирует, что если потребителю не была предоставлена возможность незамедлительно получить при заключении договора информацию о товаре (работе, услуге), а договор уже заключен, потребитель вправе в разумный срок отказаться от его исполнения и потребовать возврата уплаченной за товар суммы и возмещения других убытков. При отказе от исполнения договора потребитель обязан возвратить товар продавцу.

Нина Иванова так и сделала. На следующий же день после покупки она обратилась в салон «Евросеть» с письменной претензией, в которой требовала вернуть ей деньги, и передала продавцу сим-карту в полностью сохранной упаковке. Однако продавец приняла только претензию, а возвращать деньги за сим-карту отказалась.

ИЩИТЕ СВИДЕТЕЛЕЙ!

По закону РФ «О защите прав потребителей» продавец должен был вернуть деньги покупательнице в течение 10 календарных дней со дня получения претензии. Однако этого сделано не было. Спустя 17 дней после покупки сим-карты Нине Ивановой пришлось ответить письмом из московского офиса компании «Евросеть», в котором говорилось, что удовлетворить ее требование о возврате

денежных средств невозможно. В качестве основания для отказа компания сослалась на ст. 25 закона РФ «О защите прав потребителей», в которой идет речь о возможности обмена непродовольственного товара надлежащего качества в течение 14 дней. О праве покупателя на возврат денежных средств, согласно ст. 12 того же закона, – ни слова.

Нина Иванова посчитала отказ «Евросети» необоснованным и собирается подать жалобы в органы Прокуратуры, Роспотребнадзора, а также иск в суд.

– В судебном порядке потребитель имеет право требовать возмещения убытков, компенсации морального вреда, взыскания неустойки, а также штрафа в размере 50% от взыскиваемой суммы. Однако не все так просто. Главная сложность – доказать, что продавец в момент покупки не предоставил потребителю необходимую и достоверную информацию о товаре. А это будет весьма проблематичным, так как девушка покупала сим-карту поздно вечером, когда в магазине не было других покупателей, – заключил **Евгений Владимирович**.

Получается: чтобы быть защищенным, потребителю следует посещать салоны сотовой связи либо со свидетелями, либо с применением видеосъемки. Диктофонная запись, как известно, не всегда является вещественным доказательством.

ПОСТРАДАВШИЕ, ОБЪЕДИНЯЙТЕСЬ!

Интернет пестрит жалобами потребителей на действия продавцов салонов «Евросеть», в том числе и по поводу недобросовестной продажи туристических сим-карт. Нина Иванова стала искать в глобальной сети людей, которые оказались в похожей ситуации, и надеется, что при подаче коллективного иска у пострадавших появится больше шансов выиграть дело в суде. «ПК» будет следить за продолжением этой истории.

Алиса САВЕЛЬЕВА

СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

ВЫБИРАЕМ ОСЕНнюю ОБУВЬ

В первую очередь определитесь, для каких целей вы приобретаете новые ботинки или сапоги. Как часто вы будете их носить и в каких условиях? Примерьте понравившуюся вам модель. Если почувствуете даже небольшой дискомфорт, лучше откажитесь от покупки. Обувь должна быть удобной. Не надо надеяться, что она разойдется. За это время вы можете причинить существенный вред своим ногам.

После покупки обуви не стоит сразу ее одевать и идти по улице. В этом случае вы не сможете ее вернуть продавцу, поскольку товарный вид подошвы или каблук будет уже нарушен. По закону РФ «О защите прав потребителей» в течение двух недель продукцию можно вернуть в магазин, если она не потеряла свой товарный вид. Дома вы можете еще раз спокойно померить новые сапожки и принять взвешенное решение.

Внимательно осмотрите товар на наличие дефектов. Кожа у изделия во всех местах должна быть одинаковой по цвету и фактуре, швы аккуратно прострочены, не должно быть следов клея. Обязательно проверьте внутреннюю поверхность обуви. Она должна быть гладкой, чистой — без всяких бугров, складок и морщин. С такими недостатками обувь будет натирать, травмировать стопу. Обратите внимание на материал подкладки. Он не должен оставлять следов краски. Товар с таким дефектом можно смело вернуть продавцу. Точно так же нужно поступать, если вы обнаружили, что краска сходит и с лицевой части обуви. Не бойтесь задавать продавцу вопросы о качестве товара, условиях его эксплуатации, наиболее подходящих способах ухода. Помните, что гарантийный срок на сезонный товар, включая обувь, исчисляется не с даты продажи, а со дня наступления сезона согласно закону Санкт-Петербурга.

ВЫБИРАЕМ РЕЗИНОВЫЕ САПОГИ

1. Выбирайте обувь по ноге или чуть больше по размеру в зависимости от

Наступила осень. А это значит, что совсем скоро самыми ходовыми товарами на прилавках будут обувь и зонты. Как их правильно выбирать? На этот вопрос мы попросили ответить Надежду Пухову, эксперта государственного предприятия Ленинградской области «Бюро товарных экспертиз».

Семь раз померь, потом покупай!

того, с какими носками или колготками вы планируете ее носить. Надев сапоги, походите в них. Они должны быть немного свободными.

2. Сравните размеры правого и левого сапога — одинакова ли у них высота, длина и ширина.

3. Проверьте сапоги на наличие механических повреждений, вмятин, потертостей, складок — как на внешней поверхности, так и внутри.

4. Чтобы сапоги не скользили, подошва должна быть рельефной.

5. Обратите внимание на рисунок. Если он нечеткий — значит, краска недостаточно качественная и рисунок может испортиться от соприкосновения с влагой.

6. Лучше покупать резиновые сапоги с подкладкой из натуральной (например, хлопчатобумажной) основы. Тогда ноги будут меньше потеть.

Проверьте прочность каркаса, не болтаются ли составные части. Это легко сделать, покачав зонт. Тканевое покрытие купола у качественного зонта надежно прикреплено к спицам в нескольких равноудаленных местах. Лучше, если места креплений на концах спиц будут закрыты колпачками. Купол хорошего зонта сверху надежно фиксируется плотно прилегающей заклепкой.

Идеальный вариант: если спицы сделаны из нержавеющей стали с титановым напылением, а концы — из углепластика. Именно такая конструкция позволяет зонту лучше сопротивляться ветру. Очень важно, из какого материала изготовлен купол. Хорошие варианты: полиэстер (особенно с добавлением хлопка), нейлон, эпонж, ткань-тефлон. Направляющие спицы у качественного зонта должны быть не только прочными, но и гибкими.

Если вы ищете зонт, устойчивый к сильному ветру, лучше выбирайте зонт-тросточку. Проверьте, чтобы в основании у него были прочные металлические спицы. Если же вы выше цените компактность и легкость, отдайте предпочтение складывающемуся зонту.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ВЫБИРАЕМ ЗОНТ

Выбрав понравившуюся модель, несколько раз откройте и закройте. Механизм зонта должен работать четко, но не быть слишком тугим. Обратите внимание, как натянута ткань. Сильного «провисания» быть не должно.

СПРАВКА «ПК»

Согласно закону Санкт-Петербурга от 06.06.1997 № 97-28 «Об установлении сроков наступления сезонов на территории Санкт-Петербурга», с учетом климатических условий установлены следующие сроки наступления сезонов в нашем городе: зима — с 5 декабря; весна — с 17 марта; лето — со 2 июня; осень — с 12 сентября.

ТОВАРЫ ДЛЯ ШКОЛЫ

Как выбрать ранец для первоклассника?

Ранец должен быть оснащен прочной задней стенкой с плотными вставками и прочным днищем. Лучше положить в ранец несколько учебников прямо в магазине, чтобы проверить, плотно ли он прилегает к спине, не давит ли на бедра. Проследите, чтобы верхний край не упирался в затылок ребенка. Высота рюкзака должна соответствовать расстоянию от шеи до копчика. Пустой школьный рюкзак должен быть легким.

Если есть возможность, лучше выбрать ранец с ортопедической спинкой. Но даже в хороший ортопедический ранец настоятельно не рекомендуется класть вес, превышающий 10% веса самого ребенка. Это может привести к нарушению осанки и искривлению позвоночника.

Лямки ранца должны быть мягкими, регулируемые по длине, шириной от четырех сантиметров. Дополнительные ремешки (поясной и нагрудный) облегчат нагрузку на плечевой пояс.

Лучше, чтобы крепления лямок и регулировочные элементы были металлическими или из прочного пластика — тогда они дольше проработают, если вы будете часто подгонять их под нужный размер в зависимости от роста ребенка и его одежды.

Обратите внимание на работоспособность молнии и застежек. Ребенку должно быть легко и удобно ими пользоваться. Сейчас в тренде удобные модели с магнитными замками.

Лучше, если снаружи ранец будет иметь карманчики для бутылки с водой и небольших предметов.

Если вы заботитесь о безопасности ребенка на дороге, выберите ему рюкзачок со светоотражающими элементами.

Алексей АЛЕКСЕЕВ, кандидат медицинских наук, ортопед



ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ



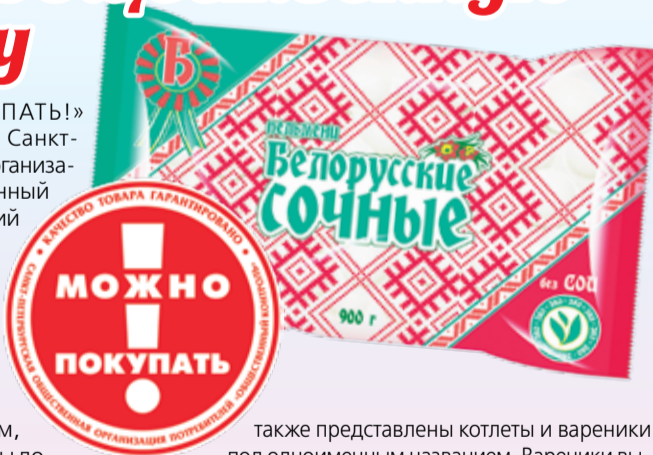
Пельмени «Белорусские сочные» прошли общественную проверку

Конкурс «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» был учрежден в 2012 году Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», имеющей многолетний опыт независимой оценки качества продовольственных товаров на потребительском рынке Петербурга. Его цель — найти на полках магазинов пищевые продукты, информация на упаковке которых полностью совпадает с внутренним содержанием, и довести полученные результаты до сведения потребителей.

Изготовитель принял участие в конкурсе впервые и представил на суд экспертов новинку этого года — пельмени «Белорусские сочные». Главное преимущество продукта в том, что он не содержит сою. В составе пельменей — фарш из говядины и свинины, свежий лук, зелень, специи и тесто.

— Это продукт из средней ценовой категории, имеющий оптимальное соотношение цены и качества, — говорит руководитель отдела маркетинга ООО «ПЕТРОХОЛОД — пищевые технологии» Александра Николаева. — Полуфабрикат отличается домашним сочным вкусом начинки. Его тесто тонкое и нежное. Пельмени имеют круглую форму, которая сегодня является самой востребованной на рынке. Пельмени «Белорусские сочные» входят в линейку продукции без сои, в которой

ООО «ПЕТРОХОЛОД — пищевые технологии» стало лауреатом общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» в номинации «Замороженные полуфабрикаты». Победу компании принесли пельмени «Белорусские сочные».



также представлены котлеты и вареники под одноименным названием. Вареники выпускаются с двумя видами начинки: «зерненный творог», «картошка и белые грибы».

Пельмени, ставшие лауреатом конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», продаются в торговых сетях «Лента», «Семья», «Верный», «Полушка», «Пятерочка», «Дикси».

Теперь компания-победитель конкурса может наносить на упаковку пельменей знак качества «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Право использовать знак предоставляется только в том случае, если изготовитель готов гарантировать «Общественному контролю» качество продукта-лауреата в течение всего календарного года. При этом общественная организация вправе проводить внезапную проверку качества продукта, маркированного знаком.

Надежда ГОРЧЕВА

«ЛАВ ПРОДУКТ» — СОЛНЦЕ НА ВАШЕМ СТОЛЕ!

ЮРИДИЧЕСКИЙ ЛИКБЕЗ



ПОТРЕБИТЕЛЬ, ЗНАЙ СВОИ ПРАВА!



НА ВОПРОСЫ ЧИТАТЕЛЕЙ ОТВЕЧАЕТ ИЛЬЯ НЕМЕРСКИЙ, ЮРИСТ САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЙ ОБЩЕСТВЕННОЙ ОРГАНИЗАЦИИ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ».

– Неделю назад я купила водонагреватель. В руководстве по эксплуатации указано, что он нагревает до 60 градусов. Дома оказалось, что нагревает до комнатной температуры. Мы принесли его в магазин, где покупали, но там в возврате товара из-за вскрытой упаковки нам отказали, сообщили о необходимости экспертизы. Однако экспертиза стоит дороже самого водонагревателя. Как я могу вернуть товар? Законно ли, что с нас берут деньги за экспертизу, если товар на гарантии?

– Согласно ст. 10 закона РФ «О защите прав потребителей» (ЗоЗПП), продавец обязан своевременно предоставить потребителю необходимую и достоверную информацию о товаре (работе, услуге), обеспечивающую возможность правильного выбора. Поскольку продавец этого не сделал (информация о температуре нагрева не соответствует действительности), потребитель вправе в разумный срок отказаться от исполнения договора и потребовать возврата уплаченной за товар суммы и возмещения других убытков (ст. 12 ЗоЗПП). Если на товар действует гарантия, то продавец должен провести экспертизу за свой счет (ст. 19 ЗоЗПП). В случае отказа потребитель может оплатить экспертизу самостоятельно, а потом взыскать понесенные расходы с продавца через суд.

– Заказали дверь-купе с фотопечатью для гардеробной. Но продавец доставил нам дверь, ширина которой существенно меньше. Что делать?

– На основании ст. 29 ЗоЗПП при обнаружении недостатков выполненной работы по-

требитель вправе требовать безвозмездного изготовления другой вещи из однородного материала такого же качества или повторного выполнения работы. На основании ст. 28 ЗоЗПП потребитель по своему выбору вправе назначить исполнителю новый срок, отказаться от исполнения договора либо поручить выполнение работы третьим лицам и потребовать от исполнителя возмещения понесенных расходов. В случае отказа исполнителя удовлетворить ваши требования вы можете в судебном порядке расторгнуть договор, взыскать уплаченную сумму, неустойку, штраф 50% от суммы иска, а также моральный вред.

– Как быть, если на ценнике товара указана одна цена, а на кассе сообщают другую?

– Согласно Гражданскому кодексу РФ, продавец обязан продать товар по цене, указанной на ценнике. В случае отказа можно написать претензию на имя директора магазина, оставить запись в книге отзывов и предложений, направить жалобу в Роспотребнадзор.

– Купила в интернет-магазине два купона в школу танцев, но по указанному адресу школы не оказалось. Написала в этот интернет-магазин письмо, где потребовала вернуть деньги за купоны. Прислали ответ с отказом: возвращают деньги только по действующим акциям. Имею ли я право на возврат денег?

– Необходимо направить на имя руководства сайта заявление об отказе от договора оферты, в котором написать, что услуга оказана не была, и потребовать возврата денежных средств (ст. 32 ЗоЗПП).

– Я оплатил техосмотр автомобиля. Работы и стоимость были оговорены. Специалист, который проводил т/о, сорвал секретный ключ, ссылаясь на то, что при проведении в прошлом шиномонтажа были слишком сильно затянуты гайки колес. Мне предложили либо оплатить дополнительные работы, либо приобрести новую секретку. Правомерны ли действия автосалона?

– Убытки, причиненные вам при оказании услуг, исполнитель обязан возместить в полном объеме. Согласно ст. 35 ЗоЗПП, при повреждении вещи можно требовать возмещения ее двукратной стоимости либо замены на аналогичную в течение 3 дней.

– В магазине отказываются обменивать платье, приобретенное пару дней назад, мотивируя тем, что была распродажа.

– Отказ неправомерен. Согласно ст. 25 ЗоЗПП, вы можете обменять товар в течение 14 дней, не считая дня покупки, при сохранении товарного вида изделия, ярлыков и этикеток.

– Магазин не принимает бракованный миксер, мотивируя тем, что нет чека.

– Отсутствие чека не является препятствием для возврата товара ненадлежащего качества, так как, согласно ст. 18 ЗоЗПП, чек не является единственным доказательством заключения договора купли-продажи. В качестве доказательства могут служить показания свидетелей, данные кассового аппарата и прочее.

– Купила в комплекте электрочайник и стеклянный заварочный чайник. При первой же заварке, когда налила кипятка, стеклянный чайник треснул. Магазин отказывается возвращать деньги, мотивируя это тем, что при покупке товар был надлежащего качества. Но при продаже проводилась только проверка электрочайника. Прав ли магазин?

– Магазин не может безосновательно утверждать о качестве без подтверждения и соответствующей экспертизы. Если на товар установлена гарантия, то продавец должен провести экспертизу треснувшего чайника за свой счет, чтобы определить причину возникновения дефекта (ст. 19 ЗоЗПП). Если гарантии нет, то покупатель может провести экспертизу самостоятельно. Установив, что имеется производственный недостаток, вы вправе предъявить требования, предусмотренные ст. 18 ЗоЗПП: возврат денег, обмен товара или устранение недостатка. Также вы вправе потребовать от продавца возмещения стоимости экспертизы.

Уважаемые потребители! Свои вопросы вы можете задавать на сайте www.spbkontrol.ru или по тел. 324-25-80, 324-27-98, 987-56-43. Юристы СПб «Общественный контроль» бесплатно проконсультируют по телефону или в помещении организации по адресу: пер. Лодыгина, д. 1/28, комн. 77.

Подготовила Надежда ГОРЧЕВА

ООО "АСТО"

WWW.ASTOFISH.COM

ДЕЛИКАТЕСНЫЕ
МОРПРОДУКТЫ

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

Правильное Отношение к Мясу!

НЕВСКАЯ ТРАПЕЗА

ВКУСНАЯ продукция
по ОТЛИЧНОЙ цене!



Всеволод Вишневецкий, председатель Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль», главный редактор газеты «Петербургское качество», вручает награду конкурса **Ульяне Медведевой**, директору по качеству ЗАО «Лактис».



Владимир Головкин, региональный менеджер по качеству торговой сети «Перекресток» Северо-Западного филиала X5 Ритейл Групп, поздравляет с наградой конкурса **Марту Власову**, инженера-химика ЗАО «Лактис».



ЭКСПЕРТЫ НАЗВАЛИ ПРОДУКТ



28 августа 2014 г. в рамках Международной выставки-ярмарки «Агрорусь» подведение итогов общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!», организатором которого третий год подряд выступает Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».

В конкурсе приняли 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.

Конкурс состоял 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 выступила общественная организация потребителей, оценку качества заявленных на конкурс товаров проводили 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, НИУ ИТМО.

Заявки на участие в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» в этом году подали 18 изготовителей из семи регионов России: Санкт-Петербург, Москва, Великий Новгород, Ленинградская область, Московская область, Орловская область, Тверская область. Всего на конкурс было выдвинуто 30 образцов продовольственных товаров в семи номинациях: «Молочная продукция», «Мясная продукция», «Рыбная продукция», «Консервы», «Замороженные полуфабрикаты», «Соленья», «Кондитерская продукция».

В этом году лауреатами конкурса стали 24 образца продовольственных товаров из 30 заявленных (80% от общего количества).

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

СЛОВО ЛАУРЕАТАМ:

Мухажир Этуев, генеральный директор ООО «Племенной завод «Припев»»:

– Мы ежегодно принимаем участие в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» и очень рады победе. Для нас имеет большое значение мнение профессионального жюри. Ваши рекомендации экспертов мы обязательно учитываем в последующей работе, чтобы продолжать развивать и совершенствовать нашу продукцию.

Михаил Гнатюк, генеральный директор ООО «Русь»:

– В этом году мы уже приняли решение маркировать продукцию знаком «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Для нас, как производителей, очень важны такие конкурсы, которые помогают нам проводить чаще. Качество продукции оценивают лучшие специалисты. В их компетенции не приходится сомневаться. А значит, потребители могут не сомневаться в качестве той продукции, которая была признана лучшей.

Валерия Иванова, специалист ООО «СХП Лосево»:

– Мы крайне благодарны организаторам конкурса. Благодаря таким проектам можно быть уверенным в качестве нашей продукции. Авторитет конкурса и с каждым годом растет. Участников подчеркивает масштаб и важность проекта. Мы очень рады, что в конкурсе участвуют компании, которые действительно заботятся о питании потребителей, не боятся проверок и следят за качеством и безопасностью своей продукции. Наша компания обязана использовать знак «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».



Людмила Забодалова, зав. кафедрой технологии молока и пищевой биотехнологии, доктор технических наук, профессор СПб НИУ ИТМО, вручает награду конкурса **Елене Прониной**, генеральному директору ООО «Второе дыхание».



Нина Панкова, ректор Санкт-Петербургского государственного торгово-экономического университета, вручает диплом лауреата конкурса **Елене Никандровой**, менеджеру отдела по работе с сетевыми клиентами ООО «Десерт Фентези».



Иван Федяев, генеральный директор информационного агентства «ИНФОлайн», вручает награду конкурса **Татьяне Васильевой**, руководителю отдела маркетинга ООО «Пироговый дворик».





Тамара Усупова, руководитель отдела продаж Северо-Западного региона компании «Главпродукт»: — Мы гордимся победой в конкурсе «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»



Александр Маурер, совладелец ООО «СХП Лосево», считает победу в конкурсе важным достижением для своей компании.



Алла Шнет, главный технолог ООО «ПЕТРОХОЛОД-пищевые технологии»: — Знак «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» будем ставить на упаковку пельменей «Белорусские сочные!»

ПРОДУКТЫ, КОТОРЫЕ МОЖНО ПОКУПАТЬ!

... состоялось
... товаров
... ает Санкт-
... контроль».

... директор ЗАО
... кое»:

... участие в конкурсе
... рады очередной
... значение оцене-
... се комментарии
... анализируем и
... те. Они помогают
... ть производство.

... директор

... решение, что будем
... «МОЖНО ПОКУ-
... лей честных кон-
... сы, и мы считаем,
... нство и безопасе-
... эксперты Петер-
... ится сомневаться.
... неваться и в каче-
... ждает в конкурсе.

... ст по развитию

... анизаторам кон-
... потребитель мой
... продукции. Ав-
... м растущее коли-
... то, насколько этот
... курсе участвуют
... льно заботятся о
... проверок, строго
... стью своей про-
... гательно будет ис-
... ПУПАТЬ!».

... адежда ГОРЧЕВА



Юрий Андреев, начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга, поздравляет с победой в конкурсе **Михаила Гнатюка**, генерального директора ООО «Русь».



Александр Варенов, заместитель председателя Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области, вручает награду конкурса **Мухажуру Этуеву**, генеральному директору ЗАО «Племенной завод «Приневское».



Василий Смеречук, руководитель Северо-Западного межрегионального территориального управления Росстандарта РФ, поздравляет с заслуженной наградой конкурса **Анну Панову**, ведущего специалиста коммерческого отдела ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский».

Лауреаты Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров

Товар	Изготовитель
• Номинация «МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ»	
«Молоко «Пискаревское» питьевое пастеризованное с м.д. жира 2,5%» (ГОСТ Р 52090-2003)	ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский» (Санкт-Петербург)
«Йогурт с м.д. жира 2,5% без наполнителя» (ГОСТ Р 51331-99)	ЗАО «Племенной завод «Приневское» (Ленинградская область)
«Сливки с м.д. жира 35%» (ГОСТ Р 52091-2003)	ЗАО «Племенной завод «Приневское» (Ленинградская область)
«Творог мягкий диетический «Lactica» с м.д. жира 4,5%», (ТУ 9222-034 -00441187-05)	ЗАО «Лактис» (Великий Новгород)
«Сметана «Снежок» с м.д. жира 20%» (ГОСТ Р 52092-2003)	ЗАО «Лактис» (Великий Новгород)
«Бийогурт «Снежок» с м.д. жира 2,5%» (ГОСТ Р 51331-99)	ЗАО «Лактис» (Великий Новгород)
«Кефир с м.д. жира 2,5%» (ГОСТ Р 52093-2003)	ООО «СХП Лосево» (Ленинградская область)
«Молоко пастеризованное» с м.д. жира 3,5%» (ГОСТ Р 52093-2003)	ООО «СХП Лосево» (Ленинградская область)
«Йогурт питьевой с фруктово-ягодным наполнителем с м.д. жира 3,5%» в ассортименте (ТУ 9222-007-49942742)	ООО «Второе дыхание» (Санкт-Петербург)
«Сырок творожный с изюмом «Молочное царство» с м.д. жира 8%» (ТУ 9222-398-00419785-05)	ЗАО «Торжокский молочный комбинат «Тверца» (Тверская область)
«Сливочное ванильное мороженое с клубничным соусом и шоколадной глазурью в вафельном рожке «King Cone», 150 г (ГОСТ Р 52175-2003)	ООО «Десерт Фэнтези» (Санкт-Петербург)
• Номинация «МЯСНАЯ ПРОДУКЦИЯ»	
«Консервы мясные «Говядина тушенная высший сорт» ЭКСТРА, ТМ «Главпродукт» (ГОСТ Р 54033-2010)	ООО «Главпродукт-торг» (Москва)
«Консервы мясные «Мясо индеек в собственном соку», ТМ «Честный продукт» (ГОСТ Р 28589-90)	ООО «Русь» (Санкт-Петербург)
• Номинация «РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ»	
«Салака горячего копчения», 300 г (ТУ 9263-006-54288658-2002)	ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» (Санкт-Петербург)
«Креветки в рассоле», 210 г (ТУ 9274-002-54288658-2002)	ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» (Санкт-Петербург)
«Марлин холодного копчения, ломтики», 150 г (ТУ 9268-001-52161988-2007)	ООО «Асто» (Санкт-Петербург)
• Номинация «ЗАМОРОЖЕННЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ»	
«Пельмени «Белорусские сочные» (ТУ 9214-014-52159856-2010)	ООО «ПЕТРОХОЛОД – пищевые технологии» (Санкт-Петербург)
• Номинация «КОНСЕРВЫ»	
«Консервы овощные «Солянка овощно-грибная из квашеной капусты», ТМ «Консерватория вкуса» (ГОСТ Р 18224-72)	ООО «Русь» (Санкт-Петербург)
«Консервы молочные «Молоко цельное сгущенное с сахаром», ТМ «Главпродукт» (ГОСТ Р 53436-2009)	ООО «Главпродукт-торг» (Москва)
• Номинация «СОЛЕНЬЯ»	
«Баклажаны по-корейски» (ТУ 9161-005-38520788-2012)	ООО «Фабрика домашних солений» (Ленинградская область)
«Морская капуста по-корейски» (ТУ 9161-005-38520788-2012)	ООО «Фабрика домашних солений» (Ленинградская область)
• Номинация «КОНДИТЕРСКАЯ ПРОДУКЦИЯ»	
«Пирожное «Песочное с брусникой» (ТУ 9130-001-00344544-2004)	ООО «Смольнинский хлебозавод» (Санкт-Петербург)
«Пирожное «Буше сливочное» (ОСТ 10-060-95)	ЗАО «КАРАТ ПЛЮС» (Санкт-Петербург)
«Сладкий пирог с вишней», 1000 г (ТУ 9119-001-79731445-2007)	ООО «Пироговый дворик» (Санкт-Петербург)



Эксперты и победители конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2014 г.



Светлана Красикова, заведующая лабораторией физико-химических методов контроля качества и идентификации гидробионтов НИИ «Гипрорыбфлот», поздравляет с наградой конкурса **Анну Шевелеву**, директора по развитию ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ».



Анатолий Осипов, заведующий сектором инноваций и маркетинга Северо-Западного регионального научного центра Россельхозакадемии, вручает диплом конкурса **Наталье Алимовой**, главному технологу ООО «Фабрика домашних солений».

ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ



ЛЕНИНГРАДСКАЯ НАКОРМИТ ПЕТЕРБУРГ

ПОТЕНЦИАЛ ЕСТЬ

По мнению экспертов и игроков продовольственного рынка Санкт-Петербурга, Россия вполне может самостоятельно обеспечить себя основными плодовоовощными культурами. Производство традиционных для рациона россиян фруктов и овощей можно с успехом развивать в Краснодарском крае, Ростовской области и многих других регионах южной и средней полосы. А недавно в этот список попал еще и Крым.

Большой потенциал для развития овощеводства и растениеводства есть и у Ленинградской области. По данным Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленобласти, хозяйства ЛО сегодня производят 31,9% всего объема растениеводческой продукции СЗФО, а также 1% всей продукции РФ. Общая площадь земель сельскохозяйственного назначения в регионе составляет 1704,7 тыс. га. Овощеводство представлено открытым и защищенным грунтом. Площадь овощей открытого грунта составляет 7,4 тыс. га, из которых 2,6 тыс. га (35%) сосредоточено в сельхозпредприятиях. Основные объемы овощей выращиваются 10 предприятиями пригородной зоны. Наибольший ассортимент выращиваемых культур (более 20 наименований) и наибольший объем производства овощей имеют ЗАО «Племенной завод «Приневское» – 22,5 тыс. тонн при урожайности 626 ц/га – и ЗАО «Племенное хозяйство им. Тельмана» – 21,1 тыс. тонн при урожайности 556 ц/га.

На территории Ленобласти успешно развиваются 5 тепличных комбинатов по производству овощей (общая площадь теплиц – 51 га). В 2013 г. производство овощей закрытого грунта составило 23,5 тыс. тонн, средняя урожайность – 41 кг/кв. м. Более половины всей овощной продукции области производят-

После введения запретов на ввоз овощей и фруктов из стран Евросоюза, США и Канады российские производители вздохнули свободней. Раньше им было трудно конкурировать с импортом по цене, потому и не всегда они могли попасть в торговые сети. Теперь же у аграриев появилась хорошая возможность пополнить своей продукцией полки магазинов. Однако из-за снижения конкуренции специалисты прогнозируют рост цен. Как сильно ударят изменения на продовольственном рынке по кошелькам петербуржцев? Не возникнет ли зимой дефицит фруктов и овощей? За ответами мы обратились к экспертам.



ся в теплицах ЗАО «Агрохолдинг «Выборжец». Развитие овощеводства защищенного грунта в ближайшие годы ожидается за счет ввода в эксплуатацию и выхода на проектную мощность тепличных комплексов ООО «Эврика», ООО «Пальмира», ООО «Премьер», ООО «Круглый год».

Производством картофеля сегодня занимаются 54 предприятия Ленинградской области. В среднем на одно хозяйство приходится 75 га посевных площадей картофеля. Самая большая площадь посадки – в ЗАО «Агротехника», ЗАО «Любань» и ЗАО «Племенной завод «Агро-

Балт». Самая высокая урожайность в 2013 г. получена в хозяйствах ЗАО «Племенной завод «Приневское» (320 ц/га) и ЗАО «Племенной завод «Рапти» (360,9 ц/га).

Общий объем производства овощей различными хозяйствами Ленинградской области в 2013 г. составил 252 тыс. тонн и картофеля – 296 тыс. тонн. Почти 10% всей овощной продукции региона является продукцией защищенного грунта. По итогам прошлого года производство овощей защищенного грунта выросло на 35%. В 2014 г. производство этой продукции планируется на уровне 2013 г.

В 2015 г. с учетом ввода в эксплуатацию всех мощностей тепличного комплекса «Круглый год» (6,5 тыс. тонн в год) в Ленинградской области планируется произвести 30 тыс. тонн овощей защищенного грунта.

– Потребность в овощах защищенного грунта по Ленинградской области составляет (из расчета 34 кг на 1 человека в год) 60 тыс. тонн. Она удовлетворена за счет продукции региона на 40%. С учетом Санкт-Петербурга общая потребность составляет 226 тыс. тонн, за счет хозяйств 47-го региона она удовлетворена всего лишь на 10%. Это является для нас стимулом к дальнейшему развитию и увеличению объемов производства овощей защищенного грунта, – рассказал **Александр Варенов**, заместитель председателя Комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленобласти.

УКУСЯТ ЛИ ЦЕНЫ?

В масштабах РФ тепличное овощеводство находится на первом месте по импортозамещению. В нашу страну ежегодно импортируется около 1,2–1,4 млн тонн овощей, или 34% от потребности.

Тем не менее России дефицит не грозит, считает генеральный директор информационного агентства «ИНФОлайн» **Иван Федяков**. Фрукты и овощи из стран Евросоюза можно заменить аналогичной продукцией из Турции, Израиля, Египта, Аргентины, Бразилии, Перу. Однако из-за более длинного плеча доставки за этим

ЛИДЕРЫ

ДРЕВНЕЙШИЙ ЭЛИКСИР ЗДОРОВЬЯ

История йогурта насчитывает более 7 тысячелетий! Существует множество легенд о том, как появился этот кисломолочный продукт. Но его официальной родиной считается Балканский полуостров, а точнее, древняя Фракия и Болгария. По одной из теорий, народы этих государств были первыми, кто стал изготавливать продукт, напоминающий йогурт. Они разводили овец и заметили, что прокисшее молоко хранится дольше, чем свежее. Жители стали смешивать только что выдоенное молоко с закваской. Так зародились первые традиции создания йогурта.

Популяризация йогурта в Европе началась после «чудесного» исцеления короля Людовика XI. Правителя от долгих и мучительных болей в животе смог избавить врач из Константинополя, который в качестве лечебного эликсира использовал балканский йогурт. В XX веке европейскими учеными были открыты содержащиеся в кисломолочном продукте ценные для здоровья человека бактерии. А в России изучением йогурта занимался выдающийся биолог Илья Мечников. Ученый установил, что полезные свойства этого продукта напрямую влияют на продолжительность жизни народов Балкан. В СССР йогурт впервые появился в 1920-х годах. Тогда его можно было найти только в аптеках.

НЕ ВСЯКИЙ ЙОГУРТ
ОДИНАКОВО ПОЛЕЗЕН

Сегодня на прилавках магазинов огромное разнообразие продуктов под названием «йогурт», в том числе со всевозможными пищевыми добавками и ароматизаторами. Однако наибольшую пользу организму принесет только натуральный йогурт, произведенный по классической рецептуре.

Настоящий натуральный йогурт от **ЗАО «Племенной завод «Приневское»** – это кисломолочный продукт, который изготавливается путем сквашивания чистых культур термофильных молочнокислых стрептококков и болгарской палочки. Он не содержит никаких других пищевых добавок.

Города-мегаполисы не отличаются хорошей экологией, а потому все больше петербуржцев задумываются о здоровом образе жизни и правильном питании. Сегодня в тренде – натуральные продукты без консервантов, с коротким сроком годности, обогащенные полезными ингредиентами, которые способствуют укреплению иммунитета, выводу из организма шлаков и токсинов. К таким продуктам без преувеличения можно отнести йогурт без наполнителя от ЗАО «Племенной завод «Приневское».



ПРИНЕВСКОЕ – ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ СРЕДСТВО ИЗВЕСТНОЕ!

Благодаря ферментативной активности пробиотических микроорганизмов закваски натуральный йогурт легко усваивается организмом – примерно за час. Такой продукт является прекрасным источником кальция и фосфора, содержит ценный животный белок, витамины группы В и минеральные соединения (медь, калий, магний, селен). Входящие в состав закваски микроорганизмы и ферменты способствуют нормализации микрофлоры кишечника, выводят из организма вредные вещества и помогают укрепить иммунитет. Натуральный йогурт особенно рекомендуется детям, беременным и кормящим женщинам, а также лицам пожилого возраста.

ВЫБИРАЙ ПОЛЕЗНОЕ –
«ПРИНЕВСКОЕ»!

За свой натуральный вкус и стабильно высокое качество молочная продукция ЗАО «Племенной завод «Приневское» заслужила любовь многих жителей нашего региона, а также признание экспертов.

Недавно «Йогурт с массовой долей жира 2,5% без наполнителя» и «Сливки с массовой долей жира 35%» от **ЗАО «Племенной завод «Приневское»** стали лауреатами общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». О натуральности продукции красноречиво

говорят ее сроки годности: йогурт хранится 5 суток, сливки – 72 часа. Продукты-лауреаты успешно прошли все лабораторные испытания и получили высокую оценку экспертного жюри по итогам дегустации.

Таким образом, ЗАО «Племенной завод «Приневское» в очередной раз подтвердило свою добрую репутацию. Совсем скоро на упаковках молочных продуктов предприятия можно будет увидеть знак качества «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».

Ищите продукцию любимого изготовителя в магазинах города!

Надежда ГОРЧЕВА

ОБЛАСТЬ ОВОЩАМИ



последует рост цен. Кроме того, сами российские производители на фоне снижения конкуренции могут повышать цены.

По прогнозу **Дениса Буданова**, генерального директора агрохолдинга «Выборжец» — лидера по производству свежих овощей и зелени в Северо-Западном регионе, если цены и вырастут, то ненадолго.

— Возможен их небольшой скачок в пределах 10–15%, но он будет кратковременным — до двух месяцев. А потом все вернется к исходному уровню. Долгосрочного роста цен я не предвижу, — сказал собеседник «ПК».

БУДЕМ ТЕСНИТЬ ИМПОРТ С ПРИЛАВКОВ

Одна из проблем местных поставщиков связана с тем, что крупные торговые сети предпочитают реализовывать импортную продукцию. Зачастую она дешевле и лучше упакована. Правда, после введения Россией эмбарго попасть на продуктовые прилавки отечественным овощам и фруктам станет легче. Так считают и аналитики, и сами производители.

— Для других производителей, которые раньше не могли попасть в сети, ограничение импорта — это большая удача, — говорит гендиректор агрохолдинга «Выборжец» **Денис Буданов**. — Я знаю, что сети теперь уже сами выходят на местные хозяйства. Представители нескольких торговых сетей звонили и в нашу компанию, просили подтвердить поставки до конца

года. Для отечественных сельхозпроизводителей однозначно открываются новые перспективы.

Как сообщил «ПК» председатель сельскохозяйственного производственного кооператива «Пригородный» **Испандар Чичоян**, продукции его компании до сих пор было непросто попасть на полки супермаркетов.

— Надеемся, что теперь ситуация изменится. Ведь качество нашей продукции намного выше, чем импортной. Если потребуется, мы можем существенно увеличить объемы производства. Вообще, я считаю, что Россия должна сама себя обеспечивать плодоовощными культурами и даже поставлять фрукты и овощи в Европу! — говорит **Испандар Чичоян**.

КУРС — НА РОСТ

По оценке **Дениса Буданова**, хозяйства открытого грунта, расположенные в Ленинградской области, вполне могут увеличить объемы своих производств на 20%.

Статистика областного Комитета по АПК свидетельствует о том, что объемы производства овощей увеличиваются ежегодно. С новой посевной в хозяйствах Ленинградской области будут расширены посевные площади под овощи. Готовятся к открытию еще несколько тепличных комплексов. Продолжается реализация инвестиционных проектов в ЗАО «Агрохолдинг «Выборжец». В частности, там завершается строительство тепличного комплекса для круглогодичного выращивания овощей (80% — огурцы) по новейшей технологии. Строится тепличный комплекс в промзоне «Уткина заводь» во Всеволожском районе. Планируется, что с вводом этих объектов производство овощей закрытого грунта составит 60 тыс. тонн в год.

Алиса САВЕЛЬЕВА

Балтийский БЕРЕГ

Сельдь филе-кусочки
в сырном соусе; в масле с дымком; в красном вине
480 г
масса нетто

Пресервы — это консервирование поваренной солью и антисептиками и плотная упаковка морепродуктов в тару. Чтобы пресервы были готовы к употреблению, они должны созреть — в течение 5–7 дней исчезает сырой вкус и запах рыбы, консистенция мяса становится нежной, рыба приобретает приятный вкус и аромат. В процессе созревания пресервы приобретают особый вкусовой и ароматический букет, что обеспечивает их высокие вкусовые качества. Рыба и морепродукты, обработанные таким образом, сохраняют белки и витамины, неустойчивые к термическому воздействию.

Если стол надо накрыть за считанные минуты, то наши пресервы — отличный помощник: Вам не придется чистить рыбу, убирать кухню, отмывать руки, Вам надо просто открыть баночку — и у Вас на столе полностью готовый продукт.

В ЗАО «Балтийский Берег» действует система менеджмента ISO 22000:2005(2008): — система контроля за выпуском продукции, обеспечивающая высокое качество выпускаемой продукции.

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

Тушенка

Мясные консервы «Говядина тушеная» высшего сорта ЭКСТРА компании «ГЛАВПРОДУКТ» стали лауреатом Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2014 г.



Кстати, мясные консервы «ГЛАВПРОДУКТ» отлично подходят для приготовления блюд в скороварке. Яства получаются ароматными, нежными и сочными. Как тут не разыграться аппетиту?!

Мясные консервы «ГЛАВПРОДУКТ» производятся строго по ГОСТу из мяса высшей категории. Банки с тушенкой наполнены большими кусками натурального волокнистого мяса. Доля содержания мясосырья в них достигает 97,5%. Вкус тушенки подчеркивается отборными специями — лавровым листом и перцем. Мясные консервы «ГЛАВПРОДУКТ» не содержат консервантов и искусственных добавок.

Недавно компания «ГЛАВПРОДУКТ» выпустила новую серию готовых блюд — «Фрикадельки в томатном соусе» и «Фрикадельки в сметанно-томатном соусе». Фрикадельки с густым ароматным соусом изготовлены из качественного мясного фарша, сделанного из говядины и свинины, и имеют настоящий домашний вкус. Добавление лука и высококачественных специй придает блюду аромат, а вкусу — пикантность. Нежные, сочные фрикадельки «ГЛАВПРОДУКТ» полностью готовы к употреблению, их необходимо только разогреть. Вкусное блюдо подойдет как для употребления дома, так и для перекуса во время обеденного перерыва на работе или потребления на отдыхе (на даче, в походе).

«ГЛАВПРОДУКТ» — самая популярная марка консервов в России. По данным социологических исследований, каждая вторая семья в нашей стране покупает продукцию этой компании. Сегодня ассортимент предприятия — самый широкий в РФ и насчитывает более 500 наименований.

Надежда ГОРЧЕВА

КОЛБАСЫ



С наступлением осени традиционно растет спрос на мясные изделия. И это неудивительно, ведь в холодное время года организм нуждается в дополнительных питательных веществах. Витамины и аминокислоты, содержащиеся в мясе, укрепляют иммунитет, а жиры поддерживают теплообмен. Кто знает толк в мясе, так это петербургская компания «Мит Стар», много лет поставляющая высококачественные мясные деликатесы и колбасы на потребительский рынок Северной столицы.

«Мит Стар» пришел в SPAR!

Многие петербуржцы уже давно по достоинству оценили качество и настоящий мясной вкус колбас и мясных деликатесов «Мит Стар». Так, большой популярностью пользуются сосиски «Лакомка», приготовленные из постной свинины и нежного куриного филе с добавлением специализированного подборного букета специй. Нежные, легкие, ароматные и, конечно же, мясные, они созданы для того, чтобы завтрак, обед или ужин любого потребителя стал не просто приемом пищи, а наслаждением вкуса!

Кто по-настоящему любит сосиски, так это дети. Специально для подрастающего поколения «Мит Стар» выпустил сосиски «Карпуз». Они производятся из отборных свинины и говядины с добавлением сухого молока, соли и пряностей. Этот продукт идеально сочетается с крупяными кашами, макаронами, супами и омлетами. Сосиски «Карпуз» просто незаменимы, когда вам нужно приготовить быстрый, но питательный обед для вашего чада!

И дома, и на природе на ура идут бутерброды с колбасами и ветчинами

от «Мит Стар». На кусочек ароматного ржаного хлеба положите тонко нарезанные ломтики ветчины «По-царски», сверху украсьте бутерброд кружочком свежего помидора и веточкой свежей зелени — идеальный вариант для перекуса!

Колбасы «Швейцарская», «Старгородская», «Украинская» от «Мит Стар» могут служить как самостоятельным угощением в виде нарезки на повседневном или праздничном столе, так и прекрасно дополнять изысканные кулинарные блюда.

К «хитам» относятся буженина «Праздничная» и «По-белорусски», ветчина «Купеческая», колбаски «Ветчинно-рубленные», балык «Свиной», окорок «Столичный». Попробуйте и убедитесь сами в высоком качестве деликатесов от «Мит Стар».

С недавних пор мясные изыски «Мит Стар» появились и в сети магазинов SPAR. Приобрести их можно как на развес, так и в виде нарезки в герметичной упаковке. Спрашивайте любимые колбасы и деликатесы у продавцов!

Надежда ГОРЧЕВА

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

СКАЗКА ОБ «АДЫГЕЙСКОМ»

Своеобразной сенсацией можно считать результаты проверки образцов «Адыгейского сыра», приобретенных Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» в розничных магазинах Санкт-Петербурга: ни один из образцов не смог успешно пройти проверку в испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» СПб ГБУ «Центр контроля качества товаров (продукции), работ и услуг». Пять из девяти образцов, признанных не соответствующими требованиям ГОСТа, оказались грубыми подделками. Причем два фальсификата из пяти, как выяснилось, были сделаны... в самой республике Адыгея!



ВСПОМНИМ, КАК ЭТО БЫЛО...

Адыгейский сыр – национальный продукт населения Адыгеи. В России о нем узнали после завоевания Северного Кавказа. Еще в 1866 г. исследователи земель северо-восточного берега Черного моря писали в своих отчетах об одном из популярных рецептов кухни местного населения: «Из молока приготавливали сыр в виде круглых лепешек, высушенных в кухонной дымовой трубе».

Этот сыр, который относят к категории мягких, обязательно входил в рацион охотников, пастухов и воинов. Черкесские мужчины набирали воду из источника, крошили в него копченый сыр и ели с хлебом. Эта пища очень питательна и калорийна. В далеких походах вкус сыра напоминал мужчинам о родном очаге и о заботливых руках, приготовивших его. Сушеный сыр не портился годами. Издревле молодой поджаренный сыр в кукурузной лепешке считался у кавказских горцев одним из лакомых блюд.

Полезные свойства, биохимический и микробиологический состав сыра зависят от состава кормов, биомассы и породы домашних животных, из молока которых этот сыр приготовлен, а также от особенностей местного климата. Сыр «Адыгейский» относится к так называемым мягким сырам, которые богаты минералами и витаминами. Так, в нем содержатся витамины А, Н, РР и целый ряд витаминов группы В. Есть в небольшом количестве и витамины D, Е и С.

Включив в меню «Адыгейский сыр», можно пополнить организм кальцием, фосфором, натрием, медью и цинком. Также этот продукт богат ферментами, аминокислотами, белком, сахарами. Таким образом, сыр «Адыгейский» обладает высокой пищевой ценностью. Диетологи рекомендуют включать этот вид сыра в рацион детей,



беременных женщин, пожилых людей и людей, страдающих болезнями костей.

Что ж, продукт бесспорно вкусный и полезный! Да только где же его сегодня можно найти? Ведь согласно независимой экспертизе, проведенной СПб ООП «Общественный контроль», настоящий «Адыгейский сыр» практически отсутствует в продаже, а на полках лежат его двойники!

ФАЛЬШИВАЯ «ПЯТЕРКА»

Лабораторные исследования показали, что в пяти образцах «Адыгейского сыра», приобретенного в крупных торговых сетях города («О'Кей», «Семья», «Магнит»), содержались жиры немолочного происхождения от 85% до... 5%! Продукт, в котором молочного жира меньше 5%, не то что сыром – сырым продуктом даже назвать нельзя!

– Молочный жир и растительные жиры качественно отличаются друг от друга. У каждого вида – свой жирно-кислотный состав, – говорит заведующий кафедрой гигиены питания Северо-За-

падного государственного медицинского университета им. И.И. Мечникова **Виктор Закревский**. – Заменять молочный жир в молочных продуктах пальмовым или кокосовым, не предупреждая об этом потребителя, недопустимо. Такая замена может повлиять на сбалансированность состава продукции, ее усвояемость организмом.

Казалось бы, адыгейские компании – вот кто должен подавать пример производству настоящего продукта. Ан нет! В экзemplярах сыра от ОАО «Молочный завод «Гиагинский» (республика Адыгея) и ООО «Тамбовский» (республика Адыгея) было обнаружено менее 5% молочного жира. Такое же содержание молочного жира специалисты выявили в образце «Адыгейского сыра» ООО «ДЭНМАКС» (Санкт-Петербург). Согласно Техническому регламенту Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», по своему составу эти образцы не попадают ни под определение «молокосодержащая» или «молочная составная продукция». Фальсификат да и только!

Другие параметры этих сыров также не соответствовали требованиям нормативных документов. Так, массовая доля жира в образце от ООО «ДЭНМАКС» оказалась в 1,5 раза выше указанной на этикетке: 27,1±0,8 г в 100 г продукта вместо нормы 18 г на 100 г. Превышение по массовой доле жира отмечено и в сухом веществе: 50,1±0,8 вместо нормы 45%. То же самое касается и образца от ОАО «Молочный завод «Гиагинский»: по факту массовая доля жира в нем составила 20,5±0,8 г на 100 г продукта, тогда как изготовитель указал на этикетке 16 г на 100 г, массовая доля жира в сухом веществе по факту – 47,6±0,8, согласно маркировке – 40%.

РЕЗУЛЬТАТЫ
ЭКСПЕРТИЗЫ
СЫРА
АДЫГЕЙСКОГО

Наименование продукта	Сыр мягкий Адыгейский. Массовая доля жира 45,0% в сухом веществе	Сыр «Финский» «БЛАГОВИТА». Массовая доля жира 45% в сухом веществе	Сыр мягкий Адыгейский легкий «ZORKA». Массовая доля жира 12% в сухом веществе	Сыр «Адыгейский Новый». Массовая доля жира 45% в сухом веществе. «Луговая свежесть»	Сыр мягкий Адыгейский. Массовая доля жира 45% в сухом веществе. «Тевье молочник»	Сыр мягкий Адыгейский. Массовая доля жира 45% в сухом веществе. «Умалат»	Сыр «Адыгейский». Массовая доля жира 40% в сухом веществе	Сыр «Адыгейский». Массовая доля жира 45% в сухом веществе. «Пан Ступка»	Сыр мягкий «ДЭНМАКС» Адыгейский. Массовая доля жира 45% в сухом веществе
Производитель	ООО ТПК «Вердовский молочный завод», Рязанская обл., р.п. Сарай	ООО «Благовита», Ленинградская обл., Приозерский район, п. Ромашки	ООО «Верхний луг», 211622, Республика Беларусь, Витебская обл., Верхнедвинский район, п. Янино	ТНВ «Сыр Стародубский», Брянская обл., г. Стародуб	ОАО «КОЛОМНА-МОЛПРОМ», Московская обл., г. Коломна	ЗАО «Умалат», Брянская обл., г. Севск	ОАО «Молочный завод «Гиагинский», Республика Адыгея, ст. Гиагинская	ООО «Тамбовский», Республика Адыгея, х. Тамбовский (по заказу ООО «ТД «Борис и Павел», СПб)	ООО «ДЭНМАКС», г. Санкт-Петербург
Изготовлено по нормативному документу	ГОСТ Р 53379-2009	ТУ 9225-001-61072278-2012	ТУ ВУ 690253379.073-2013	ТУ 9225-013-00432076-03	ГОСТ Р 53379-2009	ТУ 9225-013-00421380	ТУ 9225-013-00421380-08	ТУ 9225-002-53005836-06	СТО 675-13341-001-2014
Дата изготовления	22.07.2014	31.07.2014	23.07.2014	14.07.2014	04.08.2014	24.07.2014	18.07.2014	18.07.2014	17.07.2014
Срок годности	при относительной влажности воздуха от 75% до 85% включительно и температуре от 2°C до 6°C – 35 суток.	при температуре от 2 до 6°C годен до 21.08.2014	при температуре от 2°C до 6°C и относительной влажности воздуха от 75 до 85% включительно годен до 22.08.2014	при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха от 80 – 85% срок годности – 35 суток	срок годности 10 суток при температуре от 0°C до +6°C и относительной влажности воздуха от 80% до 85%	при температуре от 0 до +6°C и относительной влажности воздуха 70–90% годен до 07.09.2014	годен 60 суток при температуре хранения от 0°C до 6°C и относительной влажности воздуха 80±10%	срок годности 35 суток при температуре от 0°C до +6°C до +6°C относительной влажности воздуха от 70% до 90% включительно. После вскрытия упаковки срок годности не более 5 суток.	срок годности 35 суток при температуре от 0°C до +4°C и относительной влажности не более 85%.
Масса образцов	1,298кг	0,762кг	1,160 кг	1,200 кг	1,096кг	1,480 кг	1,378 кг	1,048 кг	1,400 кг
Цена за кг	240-00 руб.	685-90 руб.	420-34 руб.	417-75 руб.	618-99 руб.	483-78 руб.	329-90 руб.	256-40 руб.	211-71 руб.
Место закупки	ООО «Нордик Нева», магазин «Нетто», пр. Королева, 29, корп. 3	ООО «О'Кей», Богатырский пр., 13	ООО «О'Кей», Богатырский пр., 13	ООО «Стайл», магазин «Сезон», пр. Коломяжский, 13	ООО «О'Кей», Богатырский пр., 13	ООО «О'Кей», Богатырский пр., 13	ЗАО «Тандер», магазин «Магнит», ул. Ильюшина, 5	ООО «О'Кей», Богатырский пр., 13	ООО «ТД «Интерторг» универсам «Семья», ул. Уточкина, 3
Органолептика	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Массовая доля жира в сухом веществе, %	45,0 ± 1,6 (45,0 – данные маркировки) / 46,4 ± 0,8	1,0 - 60,0 и более (45 - данные маркировки) / 33,6 ± 0,8	12 – данные маркировки / 4,7 ± 0,8	45 – данные маркировки / 45,8 ± 0,8	45,0 ± 1,6 (45,0 – данные маркировки) / 45,2 ± 0,8	45 – данные маркировки / 43,2 ± 0,8	40 – данные маркировки / 47,0 ± 0,8	45 – данные маркировки / 46,3 ± 0,8	45 – данные маркировки / 50,1 ± 0,8
Массовая доля влаги, %	не более 60,0 / 55,8 ± 0,2	30,0–80,0 / 47,6 ± 0,2	30,0–80,0 / 68,2 ± 0,2	30,0–80,0 / 52,0 ± 0,2	не более 60,0 / 51,3 ± 0,2	30,0–80,0 / 59,3 ± 0,2	более 55–80 / 56,4 ± 0,2	30,0–80,0 / 58,7 ± 0,2	более 55–80 / 45,9 ± 0,2
Массовая доля хлористого натрия (поваренной соли), %	не более 2,0 / 0,6 ± 0,2	0,4–5,0 включ. / 0,5 ± 0,2	0,4–5,0 включ. / 0,4 ± 0,2	0,4–5,0 включ. / 0,5 ± 0,2	не более 2,0 / 0,5 ± 0,2	не более 4,0 / 0,7 ± 0,1	0–5,0 / 1,1 ± 0,2	0,4–5,0 включ. / 0,6 ± 0,2	0–5,0 / 0,5 ± 0,2
Массовая доля жира продукта, %	18,0 г ± 2,7 г в 100 г продукта – данные маркировки / 18,7 ± 0,8	22 г ± 3,3 г в 100 г продукта – данные маркировки / 17,6 ± 0,8	2,8 г ± 0,28 г в 100 г продукта – данные маркировки / 1,5 ± 0,8	18,0 г ± 2,7 г в 100 г продукта – данные маркировки / 22,0 ± 0,8	18,0 г ± 2,7 г в 100 г продукта – данные маркировки / 22,0 ± 0,8	18,0 г ± 2,7 г в 100 г продукта – данные маркировки / 17,6 ± 0,8	16,0 г в 100 г продукта – данные маркировки / 20,5 ± 0,8	18,0 г ± 2,7 г в 100 г продукта – данные маркировки / 19,1 ± 0,8	18,0 г ± 2,7 г в 100 г продукта – данные маркировки / 27,1 ± 0,8
Массовая доля белка, %	16,5 г ± 2,5 г в 100 г продукта – данные маркировки / 20,5 ± 0,5	19,5 г ± 2,9 г в 100 г продукта – данные маркировки / 29,9 ± 0,5	26,0 г ± 3,9 г в 100 г продукта – данные маркировки / 24,4 ± 0,5	16,5 г ± 2,5 г в 100 г продукта – данные маркировки / 20,5 ± 0,3	16,5 г ± 2,5 г в 100 г продукта – данные маркировки / 21,8 ± 0,5	16,5 г ± 2,5 г в 100 г продукта – данные маркировки / 17,2 ± 0,5	19,0 г ± 2,9 г в 100 г продукта – данные маркировки / 18,2 ± 0,5	16,0 г ± 2,4 г в 100 г продукта – данные маркировки / 16,5 ± 0,5	16,5 г ± 2,5 г в 100 г продукта – данные маркировки / 14,2 ± 0,5
Идентификация по составу жировой фазы	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует. Содержание молочного жира превышает 85% жировой фазы.	Не соответствует. Содержание молочного жира превышает 85% жировой фазы.	Не соответствует. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы.	Не соответствует. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы.	Не соответствует. Содержание молочного жира менее 5% жировой фазы.
Соответствие НД	Не соответствует по м.д. белка	Не соответствует по м.д. жира и м.д. белка, по м.д. жира в сухом веществе	Не соответствует по м.д. жира и м.д. жира в сухом веществе	Не соответствует по м.д. жира и м.д. белка	Не соответствует по м.д. жира, м.д. белка и по идентификации по составу жировой фазы	Не соответствует по м.д. жира в сухом веществе и по идентификации по составу жировой фазы	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ	ФАЛЬСИФИКАТ

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

СЫРЕ»



НАРУШИЛИ ТЕХНОЛОГИЮ

Скрывая от покупателей сведения о более высокой жирности продукта, его изготовители нарушили право потребителей на получение достоверной информации. Превышение жира в изделии в 1,5 раза может быть вредным для здоровья определенных категорий граждан, особенно если этот жир неизвестного происхождения.

ИМЕЮТ ПРАВО?

То, что сыроделы из Адыгеи, нарушая собственные традиции и попирая закон, гонят на рынок фальсификат, — еще полбеды. Курьез заключается еще и в том, что ОАО «Молочный завод «Гиагинский» в 2009 г., оказывается, получил эксклюзивное право в виде Свидетельства на право пользования наименованием места происхождения товара «Сыр Адыгейский» за № 74/2. Согласно этому документу, с сентября 2009 г. продукт под названием «Сыр Адыгейский» может выпускаться только предприятиями республики Адыгея, а ОАО «Молочный завод «Гиагинский» по желанию может собственным конкурентам из республики давать право выпускать сыр под своим зарегистрированным товарным знаком. Предприятия из других регионов России давать такое разрешение запрещается. Однако, как известно, продукт под раскрученным названием сегодня выпускают все кому не лень, не обращая особого внимания ни на качество, ни на законность использования товарного знака. В общем, полный «сырный беспредел».

А где же наши надзорные органы, спросите вы? Да, во втором квартале этого года Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу выявило на прилавках петербургских магазинов аналогичный поддельный сыр «Адыгейский» от ОАО «Молочный завод «Гиагинский», не соответствующий нормам по жирнокислотному составу. Но, как видим, отечественные предприниматели прекрасно себя чувствуют после проведения любых государственных проверок.

ХРОМОЙ КОНТРОЛЬ

Еще в двух образцах «Адыгейского сыра» — ТМ «Тевье молочник» (Московская обл.) и ТМ «Умалат» (Брянская обл.) — содержание молочного жира превышало 85% жировой фазы, что также является грубым нарушением Технического регламента. Но в данном случае, по словам начальника испытательной лаборатории «ПЕТЭКС» Людмилы Гамовой, нельзя однозначно говорить о намеренной фальсификации:

— Сегодня распространены случаи, когда молоко, поступающее на переработку, уже содержит растительные жиры. Причем производители сыра могут об этом и не знать. Но возникает справедливый вопрос: почему не отследили качество сырья? Чаще всего причина тому — отсутствие на предприятиях специального лабораторного оборудования и персонала, обученного на нем работать и правильно интерпретировать полученные результаты. Однако это не снимает с изготовителей ответственность за качество выпускаемой продукции. Поскольку возможности фальсификации молочного сырья сегодня весьма широки, заводы обязаны проверять сырье от поставщиков в собственных лабораториях или соответствующих специализированных учреждениях, а также обеспечивать систематический контроль готовой продукции.

СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:

— Результаты проведенной экспертизы сыра вызывают серьезную обеспокоенность. Тот факт, что образцы продукции были приобретены не на рынке или в придорожной палатке, а в супермаркетах известных федеральных сетей, в первую очередь говорит о «разборчивости» этих магазинов при выборе поставщиков. В настоящий момент, вследствие введенных запретов, на полках можно наблюдать дефицит по определенным группам товаров, среди которых находятся и сыры.

Импортная продукция, запрещенная к ввозу в Россию, активно заменяется отечественными аналогами, но, к сожалению, не всегда достаточно качественными и безопасными. Покупателям сейчас особенно важно быть бдительными при выборе продуктов, так как магазины, не желая снижать ассортиментный перечень продукции, начинают продавать товары новых производителей, не имеющих хорошей истории и зачастую не способных поддерживать стабильное качество продукции.

То, что изготовители часто «играют не по правилам», используя вместо положенных ингредиентов их дешевые заменители, не является новостью. Такие «схемы» существуют при производстве колбасы, хлеба и любого другого многокомпонентного продукта, где низкокачественное сырье маскируется с помощью различных вкусоароматических добавок, и выявить в такой ситуации подделку может только серьезный лабораторный анализ. При этом покупателям также нужно занимать активную позицию и при малейших сомнениях обращаться как в государственные органы контроля, так и в общественные организации, следящие за качеством продукции и защищающие интересы потребителей.

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

Экспертиза показала, что фактические физико-химические показатели всех девяти образцов сыра в той или иной степени отличались от информации, заявленной производителями на упаковках.

Так, у образцов мягких сыров ТМ «Тевье молочник» (Московская обл.) и ТМ «Луговая свежесть» (Брянская обл.) массовая доля жира по факту оказалась 22±0,8 г на 100 г продукта, тогда как на этикетке было указано 18 г. У других образцов семейства мягких сыров — сыра «ZORKA» (Республика Беларусь, Витебская обл.) и сыра «Финский» ТМ «БЛАГОВИТА» (Ленинградская область) — массовая доля жира, наоборот, была в 1,25–1,8 раза ниже той, что указана в маркировке.

В то же время у целого ряда образцов оказались завышенными показатели по белку. У образца от ТМ «БЛАГОВИТА» массовая доля белка по факту составила 29,9±0,5 г в 100 г продукта (заявлено — 19,5 г), у образцов сыра ТМ «Луговая свежесть» и ТМ «Сыр Адыгейский» (ООО ТПК «Вердовский молочный завод», Рязанская обл.) — 20,5 г в 100 г продукта (указано — 16,5 г), у образца ТМ «Тевье молочник» (Московская обл.) — 21,8 г в 100 г продукта (указано — 16,5 г).

Конечно, чем больше в молочном продукте содержится молочного жира и молочного белка, тем выше пищевая ценность продукта, — говорит Людмила Гамова. — Но в любом случае производители должны указывать на упаковках своей продукции достоверную информацию о пищевой ценности. Как известно, здоровое питание — это сбалансированное питание. Для многих потребителей сегодня принципиально важно, чтобы данные маркировки точно отражали фактическое содержание в продукте белков, жиров и углеводов.

Многие производители, единожды установив показатели пищевой ценности на свою продукцию, начинают маркировать ее согласно полученным данным, не перепроверя поставщика сырья в течение года. Однако известно, что пищевая ценность молока-сырья может существенно отличаться в зависимости от состояния животных, времени года, качества кормов. Например, сейчас, после лета, коровы дают молоко с более высокими показателями по белку и жиру. Конечно, упаковка и этикетка стоят денег. Тем не менее производители обязаны регулярно контролировать сырье и достоверно информировать потребителей о составе продукта.

ПОЧЕМ СЫР?

Среди исследованных образцов дешевле всех обошлись фальсификат от ООО «ДЭНМАКС» (Санкт-Петербург) и образец, изготовленный ООО ТПК «Вердовский молочный завод» (Рязанская обл.), получивший меньше всего замечаний от экспертов. Питерская подделка стоила 211,71 рубля за килограмм, рязанский сыр — 240 рублей за килограмм.

Два фальсификата из Адыгеи — от ООО «Тамбовский» и ОАО «Молочный завод «Гиагинский», в которых молочного жира было менее 5%, стоили 256,4 рубля и 329,9 рубля за килограмм соответственно. Цена остальных пяти образцов варьировалась от 400 до 685 рублей за килограмм.

Материалы проверки «Общественный контроль» уже направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу.

Надежда ГОРЧЕВА

СПРАВКА «ПК»

Производство сыра в Ленинградской области

Как сообщили в Комитете по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области, производством сыров в регионе занимаются четыре компании, выпускающие только мягкие сыры.



ЗАО «Микельанджело» — единственный производитель мягких итальянских сыров в 47-м регионе. В ассортименте компании — сыр «Моцарелла», «Качокавалло», «Рикотта» и «Адыгейский». ЗАО «Племенной завод «Приневское» выпускает мягкие сыры «Золотая козочка», «Адыгейский» и «Коза-Дерева». ЗАО «Лужский молочный комбинат» и ЗАО ПХ «Красноозерное» производят только один вид сыра — «Адыгейский». В Ленинградской области в небольших объемах сыры также выпускают ООО «СХП Лосево» (Выборгский район) и ООО «Благовита» (Приозерский район).

По данным Петростата, в 2013 г. предприятиями Ленобласти было произведено сыров и творога 3,2 тыс. тонн (76,8% к уровню 2012 г.).

Твердые сыры до введения европейского продовольственного эмбарго поставляли в основном компании из Голландии, Италии, Прибалтики, в первую очередь Литвы, Белоруссии и ряда других стран. По прогнозам специалистов, теперь увеличатся объемы поставок

твердых и мягких сыров из Белоруссии и российских регионов — в частности, Костромской и Калужской областей, Алтайского края и т.д. На смену европейскому придет импорт из других стран. Дефицита сырной продукции на нашем потребительском рынке не ожидается, отметили в Комитете.

Для молочной перерабатывающей промышленности, как и в целом для АПК Ленобласти, открылись новые перспективы. Однако инвестиционные проекты разрабатывались еще до введения эмбарго. Так, в скором будущем в Ленинградской области должно начаться строительство сыродельного завода производственной мощностью 250 тонн в сутки. Изначально инвестор — перерабатывающая компания «Модуль» — выбрал для возведения объекта территорию Подпорожского района. Но позже было принято решение в пользу города Луга. Размер инвестиций в строительство сыродельного завода составит порядка 1 млрд рублей.

Алиса САВЕЛЬЕВА

ЛИДЕРЫ

Молоко пастеризованное питьевое «Пискаревское» 2,5% жирности в упаковке ТФА (синие пакеты) стало победителем общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» в номинации «Молочная продукция». Торжественная церемония награждения прошла 28 августа в «Ленэкспо» в рамках 23-й Международной агропромышленной выставки-ярмарки «Агрорусь-2014».

МОЛОКО «ПИСКАРЕВСКОЕ»: ПРОВЕРЕНО И ОДОБРЕНО!



Молоко «Пискаревское» в числе других товаров, заявленных на конкурс, сначала на первом этапе тестировалось в ФБУ «Тест-С.-Петербург» по физико-химическим показателям, а затем на втором

этапе было подвергнуто коллегиальной органолептической оценке, в которой приняли участие специалисты органов государственного надзора и контроля, а также эксперты ведущих испытательных центров и профильных институтов Петербурга. В результате средний дегустационный балл для молока «Пискаревское» оказался одним из самых высоких — 4,97 из 5 возможных.

Сегодня предприятие выпускает широкий ассортимент: молоко, кисломолочную продукцию, сметану, сливки, творог и творожные изделия. В производстве используются только натуральные ингредиенты, и вся готовая продукция проходит строжайший санитарный контроль. Главная задача Пискаревского молзавода — наполнение рынка высококачественными натуральными продуктами, с которыми напрямую связаны здоровье и жизненная сила человека.

Молоко на производство поступает из лучших хозяйств Ленинградской области. Благодаря близости поставщиков молоко-сырье доставляется в кратчайшие сроки. Каждая партия молоко-сырья на Пискаревском молзаводе лабораторно оценивается по всем необходимым параметрам. Со-



временное оборудование позволяет производить обработку молока и упаковочных материалов, а также осуществлять розлив молока в асептических условиях. Весь технологический процесс ведется в замкнутой системе, без контакта с внешней средой. Все эти факторы дают возможность выпускать продукцию высокого качества в соответствии с нормативной документацией.

На упаковке каждого из продуктов Пискаревского молзавода можно заметить отличительный знак — треугольник, в середине которого находится клевер — символ предприятия. Этот цветок — любимое лакомство коров, поэтому компания именно его сделала своим логотипом. Ориентируясь на клевер в треугольнике, покупатель всегда сможет найти на прилавке свою любимую молочную продукцию.

Регулярное употребление свежих и натуральных молочных продуктов от «Пискаревского» — ощутимый вклад в ваше здоровье!

Надежда ГОРЧЕВА

КОНСЕРВЫ

ЧЕСТНЫЕ КОНСЕРВЫ – ЧЕСТНАЯ ПОБЕДА!



Консервы мясные «Мясо индеек в собственном соку» ТМ «Честный продукт» и консервы овощные «Солянка овощно-грибная из квашеной капусты» ТМ «Консерватория вкуса» стали лауреатами Общественного конкурса по качеству продовольственных товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2014 г.

ках весом 450 г. Такая солянка может служить как самостоятельным блюдом (нужно только разогреть!), так и основой для приготовления вкусных и сытных супов и рагу.

У всех желающих сегодня есть возможность самостоятельно оценить качество солянки овощно-грибной из квашеной капусты ТМ «Консерватория вкуса». Вот один из рецептов.

Суп-солянка овощно-грибная сборная
Ингредиенты: 1 банка консервов «Солянка овощно-грибная из квашеной капусты» ТМ «Консерватория вкуса» (450 г), 2 средних картофеля, 200 г сосисок, 50 г маслин, зелень, соль и специи по вкусу.

Картофель помыть, очистить, нарезать палочками и варить в кастрюле с водой 10 минут. Добавить в кастрюлю нарезанные кружочками и обжаренные на сковороде сосиски, затем – солянку овощно-грибную ТМ «Консерватория вкуса» и маслины. Посыпать суп мелко нарубленной зеленью. Выключить огонь и дать супу настояться в течение 30 минут.



Консервы торговых марок «Честный продукт» и «Консерватория вкуса» участвуют в общественном конкурсе по качеству второй год подряд. Между тем, по словам самих производителей, пройти этапы конкурса не так-то просто. Закупленные в торговой сети образцы проверяются на качество и потребительские свойства в аккредитованной испытательной лаборатории Росстандарта ФБУ «Тест-С.-Петербург», а затем подвергаются тщательной дегустации строгим экспертным жюри, в состав которого входят специалисты различных надзорных органов и экспертных организаций.

ОВОЩНАЯ СИМФОНИЯ

Консервы овощные «Солянка овощно-грибная из квашеной капусты» ТМ «Консерватория вкуса» стали лауреатами в номинации «Консервы». В их состав входят капуста квашеная, грибы, огурцы соленые, масло подсолнечное, сахар, лук, томатная паста, пряности. Консервы производятся строго по ГОСТу и выпускаются в стеклянных бан-



Спагетти с мясом индеек

Оцените сами качество мясных консервов, ставших лауреатом конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Например, приготовьте спагетти, используя следующие ингредиенты: 1 зубчик чеснока, 1 луковица, 1 корень сельдерея с зеленью, 3 ст. ложки подсолнечного масла, 2 красных стручка перца чили, соль, перец, 2 чайные ложки винного уксуса, 500 г спагетти, 1 банка «Мясо индеек в собственном соку» ТМ «Честный продукт» (325 г), 300 г консервированных помидоров, 150 г сливок, 150 г тертого сыра «Пармезан».

Нарежьте лук и чеснок. Зелень сельдерея отложить, а корень нарезать ломтиками и бланшировать в кипятке 4 минуты, вынуть и обдать холодной водой. Обжарить лук и чеснок в 2 ст. ложках масла. Добавить к ним нарезанные колечками стручки перца чили. Снять кожицу с помидоров, нарезать мякоть кубиками, приправить. Добавить в сковороду с соусом помидоры и сливки. Отварить спагетти, приправить их солью, перцем, уксусом. Выложить на спагетти мясо индеек, ломтики и зелень сельдерея. Полить томатным соусом и посыпать сыром. Вкусный ужин готов!

МЯСО «ПО-ЧЕСТНОМУ»

Консервы мясные «Мясо индеек в собственном соку» ТМ «Честный продукт» стали лауреатами конкурса в номинации «Мясная продукция». В составе продукта – мясо индеек, морковь, соль, перец черный молотый, лавровый лист. Консервы также производятся по ГОСТу и выпускаются в жестяных банках весом 325 г.

– Консервы «Честный продукт» производятся из охлажденного мяса высшего сорта, – говорит Елена Игнашева, представитель компании-производителя. – Покупатель может быть уверен, что получит полную банку вкусного готового мяса. Предприятие обладает современным оборудованием и строго контролирует качество сырья и готовой продукции. Мясные консервы ТМ «Честный продукт» не раз доказывали свое соответствие ГОСТу и высокую питательную ценность по результатам независимых экспертиз.



ТЕПЕРЬ МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ» МОЖНО ПРИОБРЕСТИ НЕ ТОЛЬКО В ТОРГОВЫХ СЕТЯХ «ЛЕНТА» И «ЛЭНД», НО И «ПРИЗМА». НА ПОЛКАХ ГИПЕРМАРКЕТА «ПРИЗМА» ВЫ НАЙДЕТЕ И ОВОЩНУЮ КОНСЕРВАЦИЮ ТМ «КОНСЕРВАТОРИЯ ВКУСА».

Картина маслом



www.ecomilk.ru