

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей

# «ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ»

## Защита прав потребителей в Санкт-Петербурге



Консультирование  
Досудебное урегулирование споров  
Представительство в суде



- ПЕРВИЧНАЯ КОНСУЛЬТАЦИЯ ПО ТЕЛЕФОНУ БЕСПЛАТНО!
- ЗАЩИТА В СУДЕ ПОСТРАДАВШИХ ОТ ПРОТЕЧЕК ПО ВИНЕ ОБСЛУЖИВАЮЩЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ БЕСПЛАТНО!
- ПРИЕМ ГРАЖДАН ПО ПРЕДВАРИТЕЛЬНОЙ ЗАПИСИ.

**324-25-80**

**324-27-98**

**987-56-43**

Наш адрес: СПб, ст. м. «Балтийская», пер. Лодыгина, д.1/28 (угол пер. Лодыгина и Рижского пр.).  
Проезд: от ст. м. «Балтийская» авт. № 43, от ст. м. «Нарвская» марш. №177, от ст. м. «Технологический институт» марш. № 90, № 115, № 177.

# ПЕТЕРБУРГСКОЕ

№ 3 (264) 16 марта – 15 апреля 2013 г.  
Газета основана 6 ноября 1998 года



# КАЧЕСТВО

АНАЛИТИЧЕСКОЕ ОБОЗРЕНИЕ

ПОТРЕБИТЕЛЬСКОГО РЫНКА

## ПУСТАЯ ЗЕМЛЯ НЕ ДАСТ УРОЖАЯ



### ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль»: показатели качества семи из десяти образцов фасованных грунтов для рассады не соответствуют информации, заявленной изготовителями на упаковке.

**стр. 10 – 11**

## В НОМЕРЕ:

**2** ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЯ



БИЗНЕС ДАВИТ, ПОТРЕБИТЕЛЬ ТЕРПИТ...

**2** ВАМ ОТВЕЧАЕТ ЮРИСТ

КОГДА НУЖНА ЭКСПЕРТИЗА?



**3** ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ



ПОЧЕМУ РЖАНОЙ ХЛЕБ ПЕРЕСТАЛ БЫТЬ НАСУЩНЫМ?

**6** ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

КАКОЙ БЛИН МАСЛЕНИЦУ НЕ ИСПОРТИТ?



**В НОМЕРЕ:**

СУПЕР БАБИЛОН — МАГАЗИН ДЛЯ КАЖДОГО

**3**

МОЖНО ЛИ СЛАДКОЕ В ВЕЛИКИЙ ПОСТ?

**9**

ВСТРЕЧАЙТЕ МАСЛЕНИЦУ С БЛИНАМИ «ХАЛЯЛЬ»

**11**

## МЕЖДУНАРОДНЫЕ ПРАЗДНИКИ

Впервые этот день был отмечен 15 марта 1983 года, когда был закреплен в международном календаре праздничных дат как Всемирный день защиты прав потребителей. В России этот день получил признание после принятия Закона № 2300-1 «О защите прав потребителей» 7 февраля 1992 года.

Права потребителей в России защищены сегодня гораздо слабее, чем права предпринимателей. Следствием этого является большое количество нарушений прав потребителей, которое с каждым годом только увеличивается. Это происходит по следующим основным причинам: отсутствие активного потребительского правосознания у граждан, их потребительская неграмотность, недостаточное просвещение потребителей со стороны государства и отсутствие эффективной системы государственного надзора за соблюдением предпринимателями прав потребителей.

К сожалению, справедливый баланс интересов между бизнесом и потребителями невозможен без участия государства, которое, как считают эксперты, сегодня не уделяет должного внимания решению многих острых проблем в этой сфере, несмотря на периодические указания лидеров страны на необходи-

**15 марта отмечается ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ (World Consumer Rights Day), который принято отмечать в годовщину выступления президента США Джона Ф. Кеннеди в Конгрессе в 1961 году, где он впервые сформулировал четыре основные права потребителя: право на безопасность, право на информацию, право на возмещение ущерба и право быть услышанным.**

## Потребитель, знай свои права!

мость усиления ответственности за нарушения прав потребителей. В результате предприниматели лоббируют принятие нормативных актов, ущемляющие права потребителей. Бизнес имеет сегодня своих уполномоченных по защите их прав на федеральном и местных уровнях, при федеральных и муниципальных органах власти созданы многочисленные советы по поддержке предпринимательства.

В то же время у потребителей нет ни одного из этих ресурсов. Зачастую они один на один пытаются бороться за свои права и чаще всего оказываются обманутыми.

Поэтому для потребителей России этот день вовсе не праздник, а повод еще раз спросить самих себя: всегда ли мы до победного конца отстаиваем свои права или, пусая перед



Всеволод ВИШНЕВЕЦКИЙ

хамством продавцов и волокитой чиновников, готовы мириться с тем, как нас обманывают и унижают?

Вопрос: купил обувь, через два месяца расклеилась, обратился в магазин, гарантия прошла, но предложили экспертизу. Сделал сам, обязуюсь вернуть деньги, но отказывают в расходах на экспертизу.

Ответ: Так как прошел гарантийный срок, бремя доказывания причины возникновения недостатка лежит на потребителе. Затраты на экспертизу — это убытки, которые вам должны вернуть.

Вопрос: 11.03.2013 г. я приобрела планшет. Принесла домой — не работает. Продавцы посылают на экспертизу, но доверяю нет. Большая вероятность, что товар испорчен и обвиняет потребителя. Что делать?

Ответ: 1) Вручить письменное требование о возврате денег, указывая недостаток, как при-

чину возврата. 2) Продавец обязан взять товар и вначале провести проверку его качества. В случае возникновения спора между продавцом и потребителем о причинах возникновения неисправности гарантийного товара продавец обязан провести экспертизу. К сожалению, в наше время нередки случаи умышленного повреждения товара продавцами, поэтому раз есть опасения, лучше обезопасить себя и провести независимую экспертизу (установить факт наличия недостатка и причины его возникновения).

СПб ООП «Общественный контроль» — бесплатная консультация по любым вопросам в сфере защиты прав потребителей по тел.: 324-25-80; 324-27-98; 987-56-43. Свои вопросы вы также можете прислать по электронной почте: [spbpotrebitel@yandex.ru](mailto:spbpotrebitel@yandex.ru).

## РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

ТЫСЯЧИ ЦВЕТОВ ЗАПРЕЩЕНЫ К ВВОЗУ

За время весенних праздников инспекторы Управления Россельхознадзора по СПб и ЛО выявили более 8 тысяч зараженных импортных цветов.

Более 8 тысяч цветов, прибывших в Санкт-Петербург из Нидерландов и Колумбии, запрещены к ввозу на территорию Российской Федерации по причине несоответствия фитосанитарным требованиям.

Так, в ходе карантинного фитосанитарного досмотра 9 партий цветов специалистами в области карантин растений Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области выявлено наличие карантинного объекта — западного (калифорнийского) цветочного трипса.

В настоящее время в целях недопущения заноса и возможного распространения карантинных организмов на территории нашей страны 2340 хризантем и 5300 роз уничтожены путем сжигания. Партия роз в количестве 600 штук направлена на уничтожение.

## ОБНАРУЖЕНЫ СЕМЕНА НЕИЗВЕСТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

В ходе проведения проверки в отношении индивидуального предпринимателя Поташевой В. Н. выявлены нарушения правил реализации семян.

Без документов, подтверждающих сортовые и посевные качества, находилось 39 партий семян овощных культур, 4 партии газонных трав, 6 партий семян сидератных культур, 22 партии посадочного материала цветочно-декоративных культур и 51 партия семян сельскохозяйственных растений, сорта которых не включены в Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию.

Отсутствие наименования культуры в Государственном реестре означает, что такие семена не предназначены к использованию на территории РФ. Выведенные новые сорта и гибриды перед занесением в реестр должны в течение определенного времени пройти лабораторные испытания, которые подтверждают, что полученное растение будет отвечать своим сортовым качествам.

За нарушение правил производства, заготовки, обработки, хранения, реализации, транспортировки и использования семян сельскохозяйственных растений индивидуальный предприниматель Поташева В.Н. привлечена к административной ответственности по ст. 10.12 КоАП РФ. Вынесено представление об устранении причин и условий, способствующих совершению административного правонарушения.

Пресс-служба Управления Россельхознадзора по СПб и ЛО

## 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 Михайлов, г. Павловск

ИТАК, ЕСЛИ ЗА ПОСЛЕДНИЕ ТРИ ГОДА ВЫ: оплачивали свое лечение или лечение членов своей семьи, оплачивали обучение в государственном или коммерческом вузе, приобрели недвижимость или брали кредит на покупку жилья, заключили договор добровольного страхования, в том числе пенсионного и у вас сохранились подтверждающие это документы, вы имеете право на возврат 13% от этих сумм! Для этого необходимо подать в налоговую инспекцию декларацию по форме 3-НДФЛ. Чтобы ее правильно заполнить, обратитесь к профессионалам, и тогда вам не придется посещать налоговую инспекцию вновь и вновь, исправляя очередные ошибки. 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

## ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

## ПОЛЕЗНЫЙ ПРОДУКТ

Рожь — очень древняя культура, которую на Руси возделывали испокон веков. В тяжелые годы неурожая, войны и других катаклизмов неприхотливая рожь спасала народ от голода и болезней. В каждой деревне была своя мельница, которая обеспечивала ржаной мукой местных жителей. Хлеб из ржаной муки был ароматным и сытным. Не зря пахарю давали с собой краюху ржаного хлеба и криньку молока. После такого обеда у него хватало сил трудиться до заката солнца. Секрет в том, что углеводы, которые содержатся в ржаном хлебе, усваиваются постепенно, наполняя организм энергией на длительное время. А по питательной ценности ржаная мука превосходит многие другие продукты.

В ржаном хлебе содержится целый комплекс питательных веществ, — говорит академик Россельхозакадемии профессор Василий Сысцев.

Витамины В и Е защищают человека от заболеваний сердца и сосудов, сохраняют стабильность нервной системы и работу детородных функций. Не зря слова «рожь» и «рожать» имеют один и тот же корень. Русские женщины вынашивали и рожали по 10 и более детей. К тому же ржаной хлеб характеризуется повышенным содержанием клетчатки, что способствует активному очищению организма и выведению шлаков. Поэтому ржаной хлеб — отличная профилактика онкологических заболеваний, сахарного диабета и заболеваний нервной системы, количество которых в нашей стране растет.

Врачи скандинавских стран давно убедились в пользе ржаного хлеба из муки грубого помола для здоровья человека. В соседней Финляндии несколько десятков лет назад стали активно развивать производство ржаного хлеба и его пролапанду среди школьников. Сегодня полки финских магазинов ломятся от его изобилия. Там дейст-

## ПОЧЕМУ РЖАНОЙ ХЛЕБ ПЕРЕСТАЛ БЫТЬ НАСУШНЫМ?

О пользе ржаного хлеба говорят часто, но в магазинах он встречается в очень скромном ассортименте, да и то не всегда. Хотя сами производители не отрицают полезности исконно русского продукта. Какие же причины мешают ржаному хлебу, как прежде, оказаться фаворитом домашнего стола? В этом попыталась разобраться корреспондент «ПК».



## КОМУ НУЖНА ЗЛАТАЯ РОЖЬ?

В России посевы озимой ржи за последние 10 лет сократились в два раза, а доля хлеба, производимого с использованием ржи, уменьшилась с 70% до 30%. По мнению Василия Сысцева, государство не слишком заинтересовано в выращивании отечественной ржи. Хотя рожь способна произрастать на бедных и кислых почвах, которых только в Северо-Восточном регионе более 70%. Вегетационный период озимой ржи длится почти год — ее сеют под зиму и собирают урожай в конце лета. Она выдерживает мороз, ледяную корку, выпревание под снегом, болезни и т. д. Вместо того чтобы разводить дешевую культуру в родной стране, Министерство сельского хозяйства собирается закупать рожь за границей, причем в огромных объемах — 400 тонн зерна.

Ситуация такова, что производители невыгодно делать хлеб из ржаной муки, — объясняет Василий Сысцев. — Рожь слишком дешевая культура. Современные способы переработки зерна позволяют поднять ее стоимость, но снижают ее пищевую ценность. Для того чтобы получить муку грубого помола, так называемую обойную, не надо до-

рогостоящего оборудования, достаточно обыкновенной жерновой мельницы. Зато в такой муке сохраняется до 99% натурального зерна. При более высокой технологической обработке в муке остается только 87% зерна, при этом самые ценные части зерна, содержащие витамины, минеральные вещества и клетчатку, теряются. Такая мука называется обойной. ГОСТ разрешает производить не только обойную и обдирную, но еще сеяную с выходом муки 63%. Это вообще пустой продукт, из которого исчезают все полезные вещества.

Обойную муку, не требующую дорогостоящего оборудования, могли бы делать небольшие предприятия. Из нее же печь хлеб. Но малому бизнесу трудно конкурировать с гигантами пищевой промышленности и выживать в современных экономических условиях. Хотя в Финляндии 40% производителей ржаного хлеба — это маленькие семейные компании.

Есть и еще одна проблема, не пускающая ржаной хлеб на прилавки магазинов. По словам генерального директора ОАО «Каравай» Николая Тютюнникова, это монополия крупных торговых сетей, делающих ставки на продукцию длительного срока хранения. Мы начали выпускать натуральный ржаной хлеб сроком годности 5 дней, но реализовывать такой хлеб очень трудно, торговле это невыгодно.

Сегодня в России практически нет натурального 100-процентного ржаного хлеба, — считает Василий Сысцев. Чтобы сделать его производство более прибыльным, изготовители смешивают ржаную муку с пшеничной в разных пропорциях.

Мы решили провести эксперимент: приобрели в магазине образец хлеба под названием «Ржаной» и предъявили для оценки академику. — Это не ржаной хлеб, а скорее все-го, обычный «Дарницкий» или хлеб из сеяной ржаной муки. Это видно по цвету и по запаху. Ржаной хлеб более темный и кислый, потому что выпекается с использованием ржаной закваски, — говорит Василий Сысцев.

НЕ КИСЛАЯ СЕРЕДИНА

Благодаря применению закваски хлеб с использованием ржаной муки приобретает не только неповторимый вкус и запах, разрыхленную структуру, сухой нелипкий мякиш, но и обогащается органическими кислотами, витаминами и другими полезными веществами. В то же время закваска, в которой развиваются молочнокислые бактерии и дрожжи, обеспечивает ржаному хлебу кислотность, — объясняет директор СПб филиала НИИ хлебопекарной промышленности Лина Кузнецова.

Повышенная кислотность ржаного хлеба — вот еще одна причина, по которой хлеб из чистой ржаной муки

не производится в больших количествах. Такой продукт противопоказан при многих заболеваниях желудка и кишечника, он может вызвать изжогу и тяжесть в желудке у тех, кто и без того страдает повышенной кислотностью желудочного сока.

Нашлось объяснение, почему изготовители используют в основном муку более высокой переработки. Ведь чем больше грубой зерновой оболочки сохраняется в муке, тем больше простора для развития молочнокислых бактерий. Поэтому хлеб из обдирной и сеяной муки получается менее «кислым».

Но хлебопеком важно решить еще одну задачу — сделать ржаной хлеб вкуснее, то есть приблизить его к запросам избалованного покупателя. Ведь 100-процентный ржаной хлеб никогда не будет воздушным и мягким. Поэтому кто-то добавляет в ржаную муку пшеничную, другие обогащают хлеб солодом, изюмом, семечками, кусочками фруктов и орехами. А некоторые «кулешают» ржаной хлеб, используя пшеничную клейковину, ферментные препараты или эмульгаторы, содержащиеся в подкислителях, рекомендуемых взамен традиционных заквасок и способных превратить грубый русский продукт во «французскую булочку».

В поисках ответа на вопрос, как сделать ржаной хлеб вкуснее и доступнее, хлебопеки склоняются к единому мнению: необходимо воспитывать культуру потребления ржаного хлеба у населения. Захотят люди ржаного хлеба — он появится в магазинах в большом ассортименте, как это произошло в других странах — Австрии, Польше и Финляндии. Лина Кузнецова считает, что северяне должны есть больше ржаного хлеба, потому что нам не хватает естественных витаминов, минеральных веществ и органических кислот, которые жители южных стран получают из овощей и фруктов.

Нина БАШКИРОВА

**АГРОРУСЬ**  
XXII МЕЖДУНАРОДНАЯ АГРОПРОМЫШЛЕННАЯ ВЫСТАВКА-ЯРМАРКА АГРОРУСЬ-2013 САНКТ-ПЕТЕРБУРГ, ЛЕНЭКСПО

**Организаторы:** Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Комитет Государственной Думы по аграрным вопросам, Правительство Санкт-Петербурга, Правительство Ленинградской области, Ассоциация крестьянских (фермерских) хозяйств и сельскохозяйственных кооперативов России (АККОР), ЗАО «ЭкспоФорум»

**21-23 марта 2013** Всероссийская агропромышленная выставка «АГРОРУСЬ — регион»

**21-22 марта 2013** Первый Всероссийский съезд сельских кооперативов России

**26 августа — 1 сентября 2013** Международная агропромышленная выставка-ярмарка «АГРОРУСЬ»

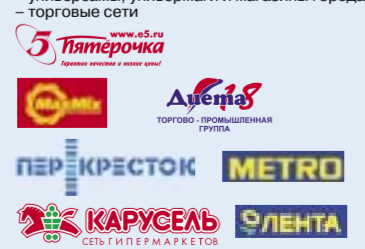
**Организатор:** тел. +7 (812) 240 40 40 доб. 231, 234, 235, 188, 254  
Большой пр. В. О. 103, farmer@expoforum.ru  
[www.agrorus.expoforum.ru](http://www.agrorus.expoforum.ru)

Учредитель и главный редактор — Всеволод Вишневецкий  
Корреспонденты — Нина Башкирова, Алёкс Савельева  
Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг  
Фотограф — Алексей Ахметьев  
Отдел рекламы: Людмила Боярцева, Валентина Орлова, Леонид Пулов  
Издатель — ООО «ИСК-Тест-Принт»  
Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

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, 324-27-96  
Тел./факс отдела рекламы: (812) 324-25-88, 251-88-83  
E-mail: [okk@petkach.spb.ru](mailto:okk@petkach.spb.ru)  
[WWW.PETKACH.SPB.RU](http://WWW.PETKACH.SPB.RU)  
Отдел распространения: Тел./факс (812) 251-04-46

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.  
Схема распространения: — подписка: индекс — 38531; — универсамы, универсамы и магазины города; — торговые сети



Все рекламируемые товары, подлежащие обязательной сертификации, имеют сертификаты, а услуги — лицензию.  
Номер подписки к печати 13.03.2013 г.

Газета отпечатана в ООО «Типографский комплекс «Девиз» 199178, Санкт-Петербург, 17-я линия В.О., д. 60, лит. А, пом. 41 Н.

Номер заказа ТД-1195/1

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Тираж номера 50 000 экз.

## ШЕСТЬ СОТОВ

## МЕСТО ВСТРЕЧИ — «ДОМ СЕМЯН»

Конечно, советовать надо со знающими людьми. Ими могут быть и соседи по даче, и сотрудники на работе. Но лучшие советчики — это продавцы специализированных магазинов. Таких, например, как «ДОМ СЕМЯН».

В городе их семь. Самые известные — «ДОМ СЕМЯН» на Садовой, 35, и на Большом проспекте Васильевского острова, 24. Для такого большого города, как Санкт-Петербург, семи магазинов явно недостаточно, да и добираться до них не всем удобно. Но петербуржцы и жители ближайших пригородов все равно приезжают в эти магазины из года в год. Тем более что с февраля по апрель в магазинах «ДОМ СЕМЯН» ведущий агроном компании «СОРТСЕМОВОЩ» проводит консультации по садоводству и огородничеству.



## В этих семенах таится жизнь...

**Наступила посевная пора. И как птицы возвращаются в родные места, так и великая армия садоводов начинает переселяться на свои дачные участки. А там без качественного посевного материала обойтись невозможно. Где же его взять и с кем посоветоваться? За советами редакция «ПК» обратилась к специалистам известной петербургской компании «СОРТСЕМОВОЩ».**

## СИЛЬНОЕ ЗВЕНО

Повторим прописные истины: прежде чем семена попадут на прилавки магазинов, они проходят долгий путь. Выращенные семена чистятся, калибруются, проверяются на всхожесть, сортовую чистоту и на карантинные болезни, а затем уже фасуются и поступают на реализацию.

Качество семян каждой культуры регламентировано ГОСтом. Ведущим показателем для них является всхожесть, которая на практике является довольно неуправляемой. Ведь семена — это сложный, живой организм, а потому очень трудно предугадать, как они поведут себя, допустим, в процессе хранения. А оптимальные условия хранения для многих семян 6 °С при низкой влажности. Высушенные семена с влажностью от 6–8% (в зависимости от вида растения) могут выдержать температуру до –120 °С. Следовательно, влажность семян и среды хранения является критическим показателем для сохранения всхожести.

Качество семян, реализуемых фирмой «ДОМ СЕМЯН», соответствует как международным, так и российским стандартам. Каждая партия перепроверяется с периодичностью, установленной ГОСтом. Периодичность колеблется от 4 до 12 месяцев и зависит от вида растения. Собственная сертифицированная лаборатория по проверке качества

семян позволяет проводить анализы более оперативно. Так что можно сказать, что в сложной цепи от маленького семени до большого урожая продукция компании «СОРТСЕМОВОЩ» является сильным звеном.

## ПРЕДМЕТ ОСОБОЙ ГОРДОСТИ

Предметом особой гордости фирмы «ДОМ СЕМЯН» является обширный ассортимент, в котором представлено около 1500 наименований семян овощей, цветов и газонных трав. Часть из них является плодом труда штатных селекционеров компании, часть — продукцией других отечественных и зарубежных семенных производителей. При этом «ДОМ СЕМЯН» является официальным дилером многих иностранных семенных фирм, которые доверяли реализацию своей продукции именно этой российской компании.

Ведущий селекционер фирмы Татьяна Иванова в этом году представила целый ряд сортов томатов и огурцов, которые в шутку называет «для ленивых». Все они предназначены для выращивания и в теплицах, и в открытом грунте, и не требуют особых усилий по формированию растений.

Сорта томатов «Сумочка» — мясистый и крупноплодный, «Лисичка» — ярко-оранжевого цвета с острым вылитым носиком, «Увалень» — низенький, раскидистый с крупными мясистыми плодами, «Любаны»

— невысокий, до полуметра кустик, весь усыпанный мелкими, сладкими плодами, «Балтийский» — крепкий, урожайный, крупноплодный, красный, «Арбалет» — сливовидный, красноплодный — лучший для консервирования. И замечательные одностебельные (!) гибриды огурцов: «Тарапунька F1» — ароматный, хрустящий, а также «Саровский F1» — мелкобугорчатый, очень урожайный, универсального назначения. На выходе еще около десяти современных сортов огурца и томата.

За последние десять лет «СОРТСЕМОВОЩ» значительно увеличил ассортимент цветочных культур. Это напрямую связано с экономической стабильностью в стране. Если на начальной стадии своей деятельности компания насчитывала сотню наименований наиболее популярных цветочных культур, то сейчас их количество перешагнуло за 800.

Цветами, выращенными из семян компании, украшены многие территории Санкт-Петербурга и его пригородов, например роскошные цветники Петергофского дворца.

Для того чтобы клумбы садоводов выглядели не хуже дворцовых, им надо обратить внимание на новый продукт — гибридную петунью Фьюзеаблес. Семена нескольких сортов заключены в мультидраже. Из одного драже всходит сразу 5–7 растений — новая технология выращивания готовых смесей. Таким образом, одного драже хватит, чтобы озеленить целое кашло.



Ольга САФОНОВА

## ГОТОВЫЕ БЛЮДА

## «ГЛАВПРОДУКТ» на первое и на второе

Каждая хозяйка мечтает каждый день готовить вкусные и разнообразные блюда, но на это всегда не хватает времени. Компания «ГЛАВПРОДУКТ» решила помочь хозяйкам и выпустила сразу несколько вариантов готовых блюд для семейных обедов.

## ОСТАНЕТСЯ ТОЛЬКО РАЗОГРЕТЬ

Создавая новинки, технологи компании стремились к тому, чтобы у потребителей была возможность порадовать себя и близких новым блюдом каждый день. В линейке готовых блюд «Мастер Шеф» собраны лучшие образцы национальной кухни. Их ассортимент рассчитан на любой вкус, поэтому блюда должны понравиться не только взрослым, но и детям.

Наваристые щи из свежей капусты с ребрышками нужно только разогреть. Перед их ароматом не устоит даже вегетарианец. Суп харчо для тех, кто любит поострее, а знаток украинской кухни придется по вкусу традиционный борщ с мясом, поданный со сметаной и пампушками.

## ВАРИАНТЫ ЗИМНИХ ТРАПЕЗ

Для любителей «горячей» грузинской кухни можно приготовить чахохили. Чтобы тушеное мясо стало особенно вкусным и ароматным, специалистам пришлось поколдовать над рецептурой. Говядина, тушенная с картофелем и грибами, источает такой волшебный аромат, что и сытый мужчина не откажется ее отведать. Попробуйте и жаркое из свинины по-монастырски: у мяса, не столь жирного, изысканный и нежный вкус!

В холодный зимний вечер хорош гуляш с картофелем — надо только разогреть его на сковороде. У этого блюда вкус и аромат настоящего домашнего ужина. Семейным уютом веет и от жаркого из говядины по-купецки, приготовленного в густом пряном соусе с ароматными специями.

## ГЛАВПРОДУКТ



## ДЕТСКОЕ МЕНЮ

У каждой хозяйки есть собственный рецепт голубцов, однако и у них при одном только взгляде на мясо со сладким перцем компании «Главпродукт» обязательно потекут слюнки.

«Главпродукт» не забыл и о детях, любимым кушаньем которых являются тефтели. Эти нежные котлетки никогда не надоедают, а поданные вместе картофельным пюре, станут любимым кушаньем на каждый день.

Все блюда готовятся очень быстро. Надо просто разогреть содержимое баночки вместе с гарниром или без него, и обед готов! Используя разные мясные консервы «Главпродукт» на своей кухне, можно легко будничные семейные ужины превратить в роскошную трапезу.

Нина БАШКИРОВА



## СОВЕТЫ ЭКСПЕРТА

В последнее время все популярнее становится дарить живые цветы в горшках вместо букетов. Оно и понятно: стоимость букетов зачастую превышает цену живого растения, которое может радовать человека не несколько дней, а годы. Однако чаще всего получается так, что и оно недолго живет. Все имеющиеся бутоны на растении отцветают, и цветок гибнет. Почему так происходит и как этого избежать?



Новинка в серии «Сад Чудес»: питательный субстрат для орхидей



## ПОЧЕМУ ГИБНУТ ПОКУПНЫЕ ЦВЕТЫ В ГОРШКАХ и как их спасти?

Если внимательно присмотреться к купленному горшечному цветку, то можно увидеть, что земли в горшке по сути нет. Ее заменяет либо «полюй» торф, либо другая легкая смесь на основе торфа, которые не способны обеспечить растения питательными веществами. В питомниках и оранжереях растения на продажу поливают специальными растворами — высококонцентрированными стимуляторами роста, чтобы они хорошо росли и долго цвели. Являясь допингом, направленным на сохранение товарного вида,

такие стимуляторы доводят растения до полного истощения, и после обильного и долгого цветения они просто погибают.

Добавляет проблем и недостаточный дренаж субстрата, который при обильном поливе водой в домашних условиях закисает. От этого возникает грибная инфекция и растение быстро умирает.

Самый лучший способ спасти купленное растение — это сразу же его пересадить в горшок большего размера, подобрав питательную почву и хороший дренаж, даже если сейчас не сезон пересадки!

Лучше всего выбирать для пересадки грунт, подходящий группе растений, к которой относится купленный цветок. Например, в серии «Сад Чудес» есть грунты «Пальма» — для

всех пальм, крононов и окк; «Лимон» — для цитрусовых; «Сенполия» — для фиалок, диффенбахий и невест; «Бегония» — для бегоний, фуксий и гераней и другие. Так растение получит меньший стресс при пересадке и сразу попадет в благоприятную для роста и развития среду.

Рецептуры питательных грунтов серии «Сад Чудес» разработаны специалистами почвоведения и растениеводства. Смеси содержат в себе биогумус — концентрированное органическое удобрение, являющееся естественным стимулятором роста и повышающее иммунитет растений. Он предоставляет растению в сбалансированном сочетании целый комплекс необходимых питательных веществ и микроэлементов, ферменты, почвенные антибиотики, витамины, гормоны

роста и развития растений. Также эти грунты содержат структурирующие компоненты, предотвращающие возникновение гнилей, и полный сбалансированный набор макро- и микроэлементов.

В качестве дренажа можно использовать «Керамзитовый дренаж «Сад Чудес». Его производят из специально предназначенного для выращивания растений керамзита. Поэтому он обеспечивает оптимальный для растения воздухообмен и препятствует возникновению гнилей.

И на заметку. Попробуйте свежескупленное растение сразу же размножить черенком, если это возможно. Растение, выращенное из такого черенка, гораздо более жизнеспособно.

Светлана ХУСКОНЕН  
www.phart.ru

ОАО БЕЛГОРОДСКИЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Белгородские овощи

Бела Сладка

308013, Россия, г. Белгород, Михайловское шоссе, 14  
Тел.: (4722) 21-13-37/39  
Факс: (4722) 27-58-22  
Тел.: 8 (495) 514-00-92/93  
bmp.moskva@mail.ru  
www.bmol.ru

# КАКОЙ БЛИНЧИК МАСЛЕНИЦУ НЕ ИСПОРТИТ?

## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

### ХРЯЩЕВАЯ ТКАНЬ И ОКСИЛИВШИЙСЯ ЖИР

Для экспертизы было решено приобрести блинчики с мясом. Девять образцов от разных изготовителей закуплены в «Карусели», «Дикси», «Семье», в магазине шаговой доступности и представлены для независимой оценки в ФБУ «Тест-С-Петербург».

Перед лабораторией поставлена задача провести вслепую дегустацию образцов, оценить состояние их тестовой оболочки, консистенцию фарша, запах и вкус, а также установить, сколько мясной начинки кладут изготовители в полуфабрикаты.

Попробовать девять образцов разных блинчиков и бесстрастно оценить их по пятибалльной шкале оказалось непросто. Однако специалисты с этим справились. Самую низкую оценку получили блинчики «Три поросенка» производства ООО «РПК» (г. Пушкин). Уловив несвойственный продукту запах, дегустаторы надкусили блинчик с некоторым опасением и почувствовали привкус окислившегося жира, который перебивал вкус теста. Хотя массовая доля начинки (фарш из говядины) оказалась одной из самых высоких — 30,3%, она была распределена неравномерно, словно блин накрутили впопыхах. «С одной стороны мало теста, с другой — много», — констатировали специалисты и поставили образцу «тройку». Можно добавить, что стоили «Три поросенка» очень даже недорого — 78 руб. за 390 г.

В блинчики с мясом производства ОАО «ОМПК» (ТМ «Останкино», Москва) мясной начинки положили меньше — 25,6%, да еще завернули в блин так, что дегустаторы ее с трудом обнаружили, к тому же от полуфабриката навязчиво таяло укропом. Консистенция фарша оказалась мажущей, с наличием хрящевой ткани и включениями укропа. В составе продукта действительно значились укроп

**«У них на Масленице жирной водились русские блины», — писал поэт о семье Лариных, а имел в виду весь русский народ. Прошли столетия, а мы продолжаем печь блины и блинчики и потчевать ими гостей. Только все реже готовим их сами, больше покупаем. На дворе уже другой век, постиндустриальный. И можно сэкономить время, воспользовавшись продукцией отечественной пищевой промышленности. Какого качества блинчики предлагают нынче изготовители полуфабрикатов, по традиции решила выяснить Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль».**

и петрушка, но вряд планировалось, чтобы специи перебивали вкус мяса. Оценили блинчики на 3,5 балла.

Посредственные оценки получили еще два образца: блинчики «Домашние» ООО «Гурман-ЛД» из Московской обл. (3,7 балла) и продукт с не менее завлекательным названием — «С пылу с жару» ООО «Лина» из Рязани (3,8 балла). Их стоимость была примерно одинаковой — около 70 рублей за 360-граммовую упаковку.

Ажурная поверхность блинов «Домашние» оказалась заманчивой только снаружи. Выступающий через нее фарш создавал иллюзию, что его много. На самом деле массовая доля начинки составила всего 17,8%.

«Домашние» блины оказались самыми скудными по содержанию начинки из всех проверенных. Довершали не очень приглядную картину наличие в начинке включений черного перца грубого помола и хрящевой ткани. Разжевывая блин, эксперты мухрились: «Мясно мало, да и вкус мог быть лучше». «Похоже, в начинке есть субпродукты», — предположили дегустаторы. Но на упаковке в составе блинчиков субпродуктов не значилось, наоборот, было написано: говядина односортовая. Что имел в виду производитель, неизвестно, потому что выписку ТУ общественникам не предоставил. Вряд ли такие «Домашние» составят конкуренцию настоящим домашним блинам, сделанным руками заботливой хозяйки.

Рязанские блинчики «С пылу с жару» сначала своей ажурной поверхностью произвели на дегустаторов приятное впечатление, однако вкус был испорчен наличием хрящевой ткани.



Ну как объяснить производителям, что разжевывать хрящи неприятно, хочется насладиться мягкой сочной начинкой? Массовая доля начинки была скромной — 20,2%, а сколько производитель планировал положить в блин мяса, неизвестно: выписку из ТУ для проведения объективной оценки они не предоставили.

### ЦЕНА — НЕ ПОКАЗАТЕЛЬ КАЧЕСТВА

Твердую «четверку» получили блинчики «Грандроллы» (ЗАО ПК «Корона», Новгородская обл.). На вкус они понравились экспертам. Однако получить отличную оценку им помешал... лук. Он присутствовал в начинке в виде крупноизмельченных кусочков. Да и тестовая оболочка оказалась неравномерной по толщине. Сами блинчики были тоненькими. Не пожалел изготовитель и начинки, поставив рекорд среди других образцов — 32,7% фарша! Щедрый мясом «Грандроллы» оказались и самыми дорогими — 104,90 за 350 г, что вполне объяснимо.

Виртуозным искусством приготовления блинчиков с мясом, по-видимому, владеет ООО «Пищевой комбинат «Русский продукт», выпекающий блинчики под названием «Колпинские». При минимальном количестве мясной начинки (19,9%) они умудрились получить самую высокую оценку экспертов — 4,7 балла. Дегустаторы, скорее всего, не смогли устоять перед тем, что начинка, хоть ее и было мало, была распределена равномерно, а фарш оказался сочным и слегка «крошlivым», как и подобает настоящему блинному фаршу. Видимо, «Русский продукт» знает толк в блинах и вовсе не сэкономил на мясе, а просто посчитал, что все хорошо в меру. Выписку из ТУ производитель не предоставил, поэтому мы не знаем, сколько фарша должно было оказаться в продукте, который, кстати, при скромном содержании начинки стоил вполне весомо — 80 руб. 90 коп. за 420 г.

На одну десятую балла меньше (4,6 балла) получили блинчики с мясом ООО «Морозко» (420 г), хотя фарша в них оказалось больше, чем в «Колпинских» — 25,9%, а цена на 10 руб. ниже. Специалисты отметили приятный вкус и красивый внешний вид блинчиков. По их словам, это был единственный образец, который напоминал настоящие домашние блины.

Высший балл дегустации — 4,7 наравне с «Колпинскими» получили блинчики с мясом компании «Равиоли», начинка которых оказалась одной из самых щедрых — 31,5%. По всей вероятности, цена также была адекватной: 90 руб. за 420 г, а например, компания «Талосто» за те же 420 г блинчиков под частной

торговой маркой «Красная цена», которая принадлежит гипермаркету «Карусель», просила у покупателей подозрительно мало денежных средств — всего 29 руб. 90 коп. Невысокое содержание фарша (21%) соответствовало цене продукта, на упаковке которого изготовитель экспертам понравился, что и было отражено в итоговой оценке — 4,4 балла.

Результаты экспертизы блинов с мясной начинкой наглядно показали, что выбирать эти полуфабрикаты на стол, особенно праздничный, надо очень осторожно. Высокая цена вовсе не является гарантией качества, и наоборот, блин по средней цене может обладать лучшими потребительскими свойствами, чем его более дорогой собрат.

Дегустаторы проанализировали девять наиболее часто встречающихся в розничной торговле полуфабрикатов и предоставили весьма ценную информацию о том, что скрыто под красочными упаковками. Воспользовавшись результатами экспертизы, потребитель будет гораздо легче определиться с выбором продукта.

Впрочем, если вы решите, что на Масленицу не может быть вкуснее блинов, приготовленных собственноручно, вы будете абсолютно правы. Ведь только в этом случае вы можете насладиться блинами, сделанными из натуральных ингредиентов: муки высшего сорта, настоящего мяса, перемолотого в мясорубке, а главное, без усиленного вкуса и ароматов, которыми так богаты полуфабрикаты промышленного производства.

Нина БАШКИРОВА

**При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии с распоряжением Президента Российской Федерации от 3 мая 2012 года № 216-рп.**

## СЛОВО — ЭКСПЕРТУ

**Дмитрий Поздняков, исполнительный директор Северо-Западной Мясной Ассоциации:**

Результаты экспертизы, проведенной «Общественным контролем» можно считать вполне удовлетворительными. Тот факт, что только один из девяти образцов блинов вызвал у экспертов серьезные нарекания, говорит о достаточно высокой степени ответственности производителей этого продукта. С другой стороны, отсутствие каких-либо общепринятых стандартов для блинов, в том числе по доле мясной начинки или ее составу, дает изготовителю широкие возможности для экспериментов со снижением себестоимости, в том числе за счет сокращения содержания более дорогих компонентов или замены их более дешевым сырьем, например, заменой мяса субпродуктами.

Мясные субпродукты, как правило, значительно дешевле обычного мяса, но при умелом составлении рецептуры и грамотном подборном составе специй могут произвести самые приятные впечатления и на экспертов, и на гурманов. Несмотря на то что в большинстве случаев блинчики продаются в магазинах уже в готовом виде и требуют только разморозки и разогрева на сковороде или в духовке, крайне важным фактором является температура холодильника в супермаркете. То, что все исследованные образцы хранились с соблюдением температурного режима, в известной степени может гарантировать безопасность продуктов, по крайней мере на этапе их реализации покупателем.

Правильное хранение пищевой продукции на прилавке является одним из важнейших факторов, на которые потребитель при посещении магазина стоит обращать внимание, не забывая при этом об элементарных принципах гигиены при дальнейшем приготовлении пищи в домашних условиях. Соблюдение элементарных норм безопасности при выборе и употреблении еды позволит избежать и неприятных эмоций и заболеваний.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ БЛИНЧИКОВ С МЯСОМ (ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ)



Наименование продукта	Блинчики с мясом «Колпинские»	Блинчики с мясом «Равиолло»	Блинчики с мясом	Блинчики с мясом	Блинчики с мясом «Грандроллы по-домашнему»	Блинчики с мясом «С пылу с жару»	Блинчики с мясом «Домашние»	Блинчики с мясом	Блинчики с мясом	Блинчики с мясом «3 поросенка»	
Производитель	ООО «Пищевой комбинат «Русский продукт», СПб	ООО «Равиоли», СПб	ООО «Морозко», СПб	ООО «Талосто-Продукты», СПб	ЗАО ПК «Корона», Новгородская обл., г. Боровичи	ООО «Лина», г. Рязань	ООО «Гурман-ЛД», Московская обл.	ОАО «ОМПК», Москва	ООО «РПК», г. Пушкин, СПб		
Дата изготовления	23.11.2012	14.12.2012	12.01.2013	07.01.2013	17.12.2012	29.12.2012	11.12.2012	02.01.2013	22.12.2012		
Срок годности	180 суток при t-ре хранения не выше -18°C	180 суток при t-ре хранения не выше -18°C	180 суток при t-ре хранения не выше -18°C	6 месяцев при t-ре хранения не выше -18°C	6 месяцев при t-ре хранения не выше -18°C	6 месяцев при t-ре хранения не выше -18°C	180 суток при t-ре хранения не выше -18°C	90 суток при t-ре хранения не выше -18°C	180 суток при t-ре хранения не выше -18°C		
Масса (на упаковке), г	420	420	420	420	350	360	420	420	390		
Цена, руб.	80-90	89-99	69-90	29-90	104-90	67-90	66-90	69-90	78-00		
Место закупки	ООО ТД «Интерторг», ул. Марш. Говорова, 14	ЗАО ТД «Перекрысток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., 100, к. 1, лит. А	ЗАО «Дикси-Петербург», ул. Марш. Говорова, 10	ЗАО ТД «Перекрысток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., 100, к. 1, лит. А	ЗАО ТД «Перекрысток», гипермаркет «Карусель», Ленинский пр., 100, к. 1, лит. А	ООО ТД «Интерторг», ул. Марш. Говорова, 14	ООО ТД «Интерторг», ул. Марш. Говорова, 14	ООО ТД «Интерторг», Рижский пр., 30/7	ООО «Гурман», бульв. Новаторов, 45, корп. 2		
T-ра холодильника магазина	-18°C	-18°C	-17°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C	-18°C		
Внешний вид, норма	Изделия не деформированные, без разрывов и трещин на поверхности, равномерно обжарены с обеих сторон. Тестовая оболочка достаточно мягкая, эластичная, равномерная по толщине, без следов непрожарки, пористость мелкая, развитая. Состояние начинки: фарш однородный, сочный, равномерно распределен внутри изделия.										
Внешний вид, фактически	Форма - прямоугольная, поверхность шероховатая, цвет - от белого до светло-желтого. Начинка распределена равномерно.	Форма - прямоугольная, поверхность шероховатая, цвет - от желтого до светло-коричневого. Начинка распределена равномерно.	Форма - прямоугольная, поверхность шероховатая, цвет - от желтого до светло-коричневого. Начинка распределена равномерно.	Форма - прямоугольная, поверхность шероховатая, цвет - от белого до светло-желтого. Начинка распределена равномерно.	Форма - удлиненная, в виде трубочки, поверхность - ажурная, цвет - от желтого до коричневого. Начинка распределена равномерно.	Форма - удлиненная, в виде трубочки, поверхность - ажурная, цвет - от бежевого до коричневого. Начинка распределена равномерно.	Форма - удлиненная, в виде трубочки, поверхность - ажурная, на поверхности выступы фарша, цвет - от бежевого до коричневого. Начинка распределена равномерно.	Форма - удлиненно-округлая, поверхность - шероховатая, цвет - от бежевого до светло-коричневого. Начинка распределена неравномерно.	Форма - удлиненно-округлая, поверхность - шероховатая, цвет - от желтого до светло-коричневого. Начинка распределена неравномерно.	Форма - прямоугольная, поверхность шероховатая, цвет - от желтого до светло-коричневого. Начинка распределена неравномерно.	
Состояние тестовой оболочки	До термообработки - эластичная, с мелкой пористостью, равномерная, после термообработки - эластичная, равномерная по толщине	До термообработки - эластичная, с мелкой пористостью, равномерная, после термообработки - эластичная, равномерная по толщине	До термообработки - эластичная, с мелкой пористостью, равномерная, после термообработки - эластичная, равномерная по толщине	До термообработки - эластичная, с мелкой пористостью, равномерная, после термообработки - эластичная, равномерная по толщине	До термообработки - эластичная, с мелкой пористостью, равномерная, после термообработки - эластичная, равномерная по толщине	До термообработки - эластичная, с мелкой пористостью, равномерная, после термообработки - эластичная, равномерная по толщине	До термообработки - эластичная, с мелкой пористостью, равномерная, после термообработки - эластичная, равномерная по толщине	До термообработки - эластичная, с мелкой пористостью, равномерная, после термообработки - эластичная, равномерная по толщине	До термообработки - эластичная, с мелкой пористостью, равномерная, после термообработки - эластичная, равномерная по толщине	До термообработки - эластичная, с мелкой пористостью, равномерная, после термообработки - эластичная, равномерная по толщине	
Консистенция фарша в готовом изделии	Фарш сочный, слегка крошливый	Фарш слегка крошливый, с наличием пряностей	Фарш крошливый, с включениями черного перца	Фарш крошливый, с включениями пряностей	Фарш крошливый, с включениями пряностей и специй	Фарш крошливый, с наличием пряностей и включениями хрящевой ткани	Фарш крошливый, с включениями пряностей и включений хрящевой ткани	Консистенция фарша мажущаяся, с наличием пряностей	Фарш жестковатый, с включениями черного молотого перца		
Запах и вкус, норма	Запах и вкус, свойственные продукту с начинкой данного вида, без посторонних привкуса и запаха. Вкус - гармоничный, выраженный, фарш ароматный, в меру соленный.										
Запах, фактически	Свойственный продукту, гармоничный, без постороннего запаха	Свойственный продукту, без постороннего запаха	Свойственный продукту, гармоничный, без постороннего запаха	Свойственный продукту, с ароматом лука	Свойственный продукту, без постороннего запаха	Свойственный продукту, без постороннего запаха	Свойственный продукту, без постороннего запаха	Свойственный продукту, с преобладающим ароматом укропа	Несвойственный продукту, с запахом окислившегося жира		
Вкус, фактически	Свойственный продукту, слегка солоноватый, без постороннего привкуса	Свойственный продукту, без постороннего привкуса	Свойственный продукту, гармоничный, без постороннего привкуса	Свойственный продукту, с привкусом лука	Свойственный продукту, с наличием крупноизмельченных кусочков лука, без постороннего привкуса	Без постороннего привкуса, с наличием хрящевой ткани	Свойственный продукту, с наличием хрящевой ткани	Без постороннего привкуса, с наличием хрящевой ткани	Несвойственный продукту, с наличием привкуса окислившегося жира		
Масс. доля начинки, % Норма/фактически	Инф-я не предост. /19,9	не <20,0/31,5	не <10,0 /25,9	Инф-я не предост. /21,0	не <25,0 /32,7	не <15,0 /20,2	Инф-я не предост. /17,8	Инф-я не предост. /25,6	не <25,0 /30,3		
Дегустационная оценка (максимум 5 баллов)	4,7	4,7	4,6	4,4	4,0	3,8	3,7	3,5	3,0		

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции указанных предприятий-изготовителей.

## НОВЫЕ ДОКУМЕНТЫ

# Для потребителей готовят информационный ресурс

**Председатель Правительства РФ Дмитрий Медведев подписал постановление №129 от 16.02.2013 г. «О государственном информационном ресурсе в области защиты прав потребителей».**

В государственном информационном ресурсе в сети интернет будут размещаться следующие сведения:

- нормативные правовые акты, регулирующие отношения в области защиты прав потребителей, а также иные акты, содержащие обязательные требования к товарам (работам, услугам);
- ежегодные государственные доклады о защите прав потребителей в Российской Федерации;
- программы (планы) по обеспечению защиты прав потребителей и информация об их реализации;
- сведения о результатах проверок, проведенных в рамках федерального государственного надзора в области защиты прав потребителей, за соблюдением изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, а также сведения об исполнении предписаний должностных лиц органа государственного надзора;
- сведения о результатах проведенных в рамках федерального государственного надзора в области защиты прав потребителей проверок соответствия товаров, работ, услуг установленным в соответствии с федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации обязательным требованиям, обеспечивающим безопасность товаров, работ, услуг для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей;
- сведения о фактах нарушения требований технических регламентов, выявленных при осу-



ществлении государственного надзора за соответствием товаров требованиям безопасности установленным техническими регламентами в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании;

• сведения о проводимом учете и анализе случаев причинения вреда жизни и здоровью потребителей, связанного с приобретением и использованием товаров (работ, услуг) с недостатками, опасных товаров (работ, услуг) либо с предоставлением потребителям несвоевременной, неполной, недостоверной и вводящей в заблуждение информации о товарах (работах, услугах);

• материалы судебной практики по защите прав потребителей, включающие судебные акты, принятые по результатам рассмотрения дел о защите прав потребителей с участием оператора, органа местного самоуправления и (или) общественного объединения потребителей (их ассоциации, союза), а также судебные акты с разъяснениями по вопросам судебной практики по делам в области защиты прав потребителей.

Информационный ресурс должен быть создан до конца текущего года.

Кирилл ОРЛОВ

**Встречай весну с «Пулковским»!**

Пулковское шоссе, д. 3, тел. (812) 413-58-16



**ЭКСПЕРТИЗА «ПК»**
**ВЕСЕННИЕ НАДЕЖДЫ**

Подоконники и балконы городских квартир совсем скоро заполнятся различными емкостями для выращивания рассады всевозможных овощей, фруктов и цветов. И сквозь оконные стекла потянутся к солнцу зеленые ветви грядущих урожаев, клуб и цветников. А пока дачники только начинают колдовать над семенами. Склонившись над торфяными горшочками, они с трепетом ожидают появления всходов. Сколько труда, умения и души вложат любители натуральных продуктов и природы в свое увлечение ранней весной, столько и отплатят им шесть соток летом и осенью.

Но, оказывается, качество урожая зависит не только от семян, знаний и опыта садоводов-любителей, но и от питательной силы фасованных почвогрунтов, которые сегодня в избытке представлены в розничных магазинах — как специализированных, так и универсальных.

Последние несколько лет СПб ООП «Общественный контроль» накануне весны регулярно проводит мониторинг качества грунтов для рассады и цветов, и каждый раз выявляет расхождение между информацией, заявленной изготовителями на упаковках, и фактическим содержанием в составе калия, фосфора, азота и влаги, а также кислотного баланса. На протяжении ряда лет процент образцов садовой земли, не отвечающей обязательным требованиям, составляет от 50 до 80%.

**ОПАСНЫЙ ГРУНТ**

Из семи нестандартных образцов особо «отличились» два: торфоинеральный грунт «Томат. Перец. Баклажан» (ООО «Сад», Ленинградская обл.) и грунт для комнатных растений «Цветочный город» (ЗАО «Чудовоагрохимсервис», г. В. Новгород). Эти образцы не соответствовали информации для потребителя сразу по четырем показателям!

Так, в образце торфогрунта «Томат. Перец. Баклажан» фосфора, калия и минерального азота оказалось в 2–3 раза меньше заявленной нормы, а pH грунта (кислотность) была рекордно низкой: всего 3,29 ед. вместо нормы «5,5–6,5».

Такие грубые нарушения, по мнению специалистов, делают почвогрунт совершенно непригодным для выращивания рассады, особенно опасна для растений высокая кислотность.

— Кислотность с pH 3,29 вообще нонсенс, ее не бывает в садово-огородных по-

# ПУСТАЯ ЗЕМЛЯ НЕ ДАСТ УРОЖАЯ

**Внимание садоводов и любителей выращивать цветы на подоконниках!**

**70% образцов фасованных грунтов для рассады и цветов не соответствуют информации, заявленной изготовителями на упаковке. Это установила в ходе независимой экспертизы Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» совместно с ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» Россельхознадзора РФ, которое проверило грунты по показателям качества.**



чвах, иначе там ничего бы не выросло, — объясняет **Марина Ефремова**, доцент кафедры почвоведения и агрохимии СПб государственного аграрного университета. — Такую кислотность имеет только болотный торф, где растет мох, а набор травянистых растений довольно беден. Даже щавель, который любит кислые почвы, не вынесет такой земли. Не говоря уж о томатах, перцах и баклажанах.

Интересно, что компания «Сад» в ходе общественных проверок в течение последних пяти лет отмечалась как нарушитель собственных ТУ. Так, в 2011 и в 2012 годах производитель не докладывал в свой грунт азот, калий и ...самой земли. А до этого в 2009 году, наоборот, переборщил с макроэлементами.

В прошлом году тревожные результаты экспертизы торфогрунтов, которую проводил

«Общественный контроль», подтвердили проверку государственного надзорного органа. Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу выявило нарушения в четырех магазинах, которые продавали торфогрунты, в т. ч. компании «Сад». Однако наказание за обман потребителей оказалось слишком мягким — предупреждение. К сожалению, все в рамках закона. Поэтому и выводов ни производители, ни продавцы не сделали. Некачественный грунт как продавался, так и продается в магазинах. А изготовителя некачественной почвенной смеси Роспотребнадзору до сих пор разыскать так и не удалось. Юридический адрес, указанный на упаковке, оказался вымышленным. Что уж говорить о простых потребителях, которые в случае возникновения претензий тем более не смогут их предъявить компании-невидимке!

**ЧУДНАЯ ЗЕМЛЯ ОТ ЧУДОВОАГРОХИМСЕРВИСА**

Второй «лидер» экспертизы образцов торфогрунтов — «Цветочный город» оказался беден на фосфор и калий, а кислотность и влага оказались, наоборот, значительно выше нормы.

Как это отразится на рассаде? Если небольшой дефицит макроэлементов растения смогут компенсировать за счет собственной силы семян, то повышенная кислотность почвы окажется для них непреодолимой преградой.

Завышенная влажность (63% вместо положенных 45%) не повредит росткам, если они, конечно, прорастут в земле с недостатком макроэлементов. Но она нанесет вред нашему кошельку — ведь мы платим за землю, а не за воду.

**ИЗБЫТОК УДОБРЕНИЙ ЗАТЯЖЕ ВРЕДЕН ДЛЯ РАСТЕНИЙ**

В образце грунта для всех комнатных растений «Цветочный» (ООО «Фаско +», Московская область) фосфора и калия оказалось почти в три раза больше указанного на упаковке.

По словам начальника отдела мониторинга почв, пестицидов, агрохимикатов ФГБУ «Ленинградская МВЛ» **Людмила Гармаш**, проблема, скорее всего, в неотреагированной технологии производства.

— Высокое содержание солей калия и фосфора способно угнетать корневую систему растений, поэтому рассада может просто погибнуть, едва появившись из земли, — поясняет Марина Ефремова.

К чести компании «Фаско +», узнав о неудовлетворительных результатах экспертизы, она немедленно отреагировала: «Очень признательны Вам за Вашу работу, она послужила началом пересмотра характеристик наших грунтов, за прошедшие годы проведены полевые опыты, изменен состав грунтов под потребности растений. В настоящее время завершается государственная регистрация новых рецептур. В рамках действующих нормативных документов мы изменили состав, но упаковка заказывалась большими партиями, и сейчас мы ее используем. В этом году планируется полная замена описания состава на упаковке всех грунтов. В 2014 году планируем внедрение системы менеджмента качества до сих пор разыскать так и не удалось.

Юридический адрес, указанный на упаковке, оказался вымышленным. Что уж говорить о простых потребителях, которые в случае возникновения претензий тем более не смогут их предъявить компании-невидимке!

«Общественный контроль» надеется, что компании «Фаско +» удастся в самое бли-

жайшее время откорректировать технологический процесс и повысить качество выпускаемой продукции. Проверка будущего года покажет, насколько изготовитель выполнит свои обещания.

**ЗЕМЛЯ, КОТОРАЯ НЕ РОДИТ**

Плохо сказывается на прорастании семян и развитии растений также недостаток макроэлементов в почве. Но особенно опасен дефицит фосфора. Он может сыграть с садоводами-любителями злую шутку, — предупреждает Марина Ефремова.

— Сначала дефицит фосфора будет не так заметен. При остальных благоприятных условиях семена, возможно, прорастут и превратятся в рассаду. Но когда вы пересадите ее в парники и будете ждать урожая, он вас, скорее всего, не обрадует. Дело в том, что растения очень требовательны к фосфору именно на начальной стадии развития. Недостаток фосфора в это время пагубно скажется на урожайности взрослого растения, которое окажется малоспособным к плодотворению. Не поможет и пересадка рассады в плодородную почву парника или огорода.

Между тем на фосфоре сэкономила уже не только знакомая нам компания «Сад», но и предприятие «ВЕЛТОРФ» из г. Великие Луки Псковской области. Грунт «ВЕЛТОРФ» для рассады содержал в два раза меньше фосфора и минерального азота. Фосфора там оказалось всего 98,4 мг/л при норме «не менее 200 мг/л», а азота 106,5 при норме «не менее 220 мг/л».

Компания «ВЕЛТОРФ» также вызвала обеспокоенность результатами экспертизы и сообщила «Общественному контролю», что «перешла в сертифицированную лабораторию на анализы используемые в качестве компонентов удобрения и образцы готовых торфосмесей».

Дефицит фосфора и калия был обнаружен и в образце грунта для выращивания цветочных культур «Цветник» ТМ «Зеленый мир» производства ЗАО «Онис». Эта компания тоже испортила себе репутацию неоднократными нарушениями, которые выявляются по результатам ежегодных экспертиз. Так, в 2010 году в почвогрунте ЗАО «Онис» были также обнаружены дефицит калия и фосфора, повышенная кислотность и недозвес, а в прошлом году образец не соответствовал норме по содержанию азота.

**ПОТОМУ ЧТО БЕЗ ВОДЫ...**

Универсальный грунт «Morris Green» (ООО «Пельгorskое-М», Ленинградская область)

замечен на первый взгляд в невинном нарушении — завышении показателя влаги на 15%. Казалось бы, что тут такого? Но если учитывать, что вода — это лишнее вес, то становится понятно, почему на упаковке грунта красуется привлекающая внимание потребителя надпись: «1,5 литра подарок!». Этот «подарок» — вода.

Упаковка грунта обратила на себя внимание специалистов и необычными нормами по содержанию минеральных веществ, которые вообще исключают всякие нарушения. Так, норма для фосфора и калия была указана 300 мг/л при допуске ±200 мг/л, а норма минерального азота 135 мг/л при допуске ±115 мг/л.

— Если подсчитать минимальный предел азота (135 – 115 = 20 мг/л), то его содержание окажется очень низким, что явно недостаточно для растения, — говорит Людмила Гармаш. — К сожалению, сегодня производители сами разрабатывают технические условия на продукцию и ни с кем их не согласовывают.

Универсальный грунт «Биозем» «7 грядок» имел нормальную влажность, однако содержал в себе в четыре раза меньше нормы азота: 100 мг/л вместо 400 мг/л, а также имел повышенную кислотность: всего 4,58 вместо «не менее 6».

**МОЖНО ПОКУПАТЬ!**

По итогам проверки качества грунтов для рассады только к трем образцам не возникло никаких претензий. Это — питательный грунт универсальный «Terra Vita» (ЗАО МНПП «Фарт», СПб), торфогрунт «Универсал» ТМ «Скорая помощь» (ООО «Торфовзвод «Агроторф», Ленинградская область) и универсальный грунт «Экзо» (ЗАО «Селигер-Холдинг», г. Тверь). Стоит отметить, что к последнему изготовителю в прошлые годы специалисты предъявляли различные замечания. Отрадно, что уроки «Общественного контроля» не прошли для него даром, и в этот раз продукция оказалась на высоте.

**Нина БАШКИРОВА**

**СПБ ООП «Общественный контроль» благодарит за проведение испытаний грунтов для рассады ФГБУ «Ленинградская межобластная ветеринарная лаборатория» и лично его директора Нину Бровкину. При реализации проекта «Не покупайся!» используются средства государственной поддержки, выделенные в качестве гранта в соответствии и распоряжением Президента Российской Федерации от 3 мая 2012 года № 216-рп.**

**РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ САДОВОЙ ЗЕМЛИ**


Наименование товара	Торфогрунт тм «Скорая помощь» «Универсаль»	Универсальный грунт «Экзо»	Питательный грунт универсальный «TERRA VITA» живая земля	Универсальный грунт тм «Morris Green»	Грунт для рассады «VELTORF»	Универсальный грунт нового поколения «Биозем» «7 грядок»
Производитель	ООО «Торфовзвод «Агроторф», Лен. обл.	ЗАО «Селигер-Холдинг», г. Тверь	ЗАО МНПП «Фарт», СПб	ООО «Пельгorskое-М», Лен. обл.	ООО «ВЕЛТОРФ», г. Великие Луки	ООО «Биозем», СПб
Дата изготовления	08.01.2013	06.01.2013	29.01.2013	18.05.2012	14.01.2013	25.07.2012
Цена, руб.	54-90	44-90	39-90	45-00	29-00	169-00
Место закупки	«О'Кей», Пулковское ш., 17, корп. 2	ООО «Ашан», Пулковское ш., 25, корп. 1, лит. А	«О'Кей», Пулковское ш., 17, корп. 2	ОВЛ 000 «Сделай своими руками Северо-Запад», Пулковское ш., 21, корп. 1	ОВЛ 000 «Сделай своими руками Северо-Запад», Пулковское ш., 21, корп. 1	«Метрика», ООО «Стройформат», Пулковское ш., 53
pH (кислотность) Норма/результат	5,0-6,5/6,40	5,0-6,0/5,12	6,0-6,5/6,41	5,8±0,6/6,22	5,5-6,5/6,24	не менее 6,0/4,58
Фосфор, подвижная форма, мг/л Норма/результат	не менее 330 / 331,2	135-255 / 159,2	не менее 270 / 378,6	300±200 / 219,7	не менее 200 / 98,40	не менее 250 / 437,14
К <sub>2</sub> O (калий, подвижная форма), мг/л Норма/результат	не менее 400 / 402,00	115-215/161,87	не менее 300/310,56	300±200/312,00	не менее 250 / 251,00	не менее 200 / 240,00
Минеральный азот (NH <sub>4</sub> +NO <sub>3</sub> ), мг/л Норма/результат	не менее 250 / 254,46	100-180 / 101,27	не менее 150 / 158,37	135±115 / 51,81	не менее 220 / 106,50	не менее 400 / 100,95
Влажность, % Норма/результат	не более 65 / 63,00	не более 70 / 68,20	не более 65 / 58,80	55-60 / 74,70	не более 65 / 58,10	—/ 53,70
Номинальный объем, л Норма/результат	10,0 / 10,0	6,00 / 6,00	5 / 5	6,5 / 6,5	5 / 5	20 / 20
Соответствие товара информации на упаковке	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

Данные экспертизы касаются исключительно конкретных образцов, представленных на экспертизу, а не всей аналогичной продукции указанных предприятий-изготовителей.

**ЛИДЕРЫ**


## Какое масло блин не испортит

**На Масленицу принято печь блины. А какой блин без вкусного сливочного масла? Синие-красные пачки сладко-сливочного масла с логотипом «РЭП» на полках магазинов присутствуют уже не один десяток лет. Именно они пользуются заслуженной популярностью у покупателей. Да и торговые сети охотно берут продукцию повышенного спроса.**

В этом году петербургскому изготовителю масла **ТМ «РЭП» ЗАО «Росэкспром»** исполнилось 20 лет. Свою деятельность компания начинала в лихие 90-е годы, когда полки магазинов пустовали, а в стране был дефицит продовольствия. Экономический кризис не обошел и животноводство. Уничтожались целые стада коров, и производство отечественной продукции практически прекратилось. В это трудное время в продаже вдруг появились вкусное сливочное масло «РЭП» с коровкой на упаковке. Оно сразу полюбилось петербуржцам. И вот уже два десятилетия масло с коровкой радует хозяйек своим неизменным качеством.

— Мы прошли сложный путь своего становления, но своим принципам не изменили, — рассказывает заместитель генерального директора **ЗАО «Росэкспром» Сергей Дроздов**. — Какое только «сюрпризы» не подстерегали нас на пути — и дефолт, и несколько кризисов, но мы не могли обмануть доверия петербуржцев. Ведь наши покупатели — это уникальные люди, преданные своему городу, своим принципам и своему давнему, проверенному временем выбору. Да, они консервативны, но это, пожалуй, хорошо.

**Людмила ДЕМИНА**

**Здравствуй, Масленица!**


**В петербургских магазинах появились блинчики с мясом, произведенным по стандартам «Халяль». Эту продукцию начал выпускать по торговой маркой «ИНДУСТРИЯ ХАЛЯЛЬ» известный производитель полуфабрикатов из Великого Новгорода — ЗАО «КОРОНА». Блинчики высокого качества станут отличным угощением на Масленицу, ведь халяльная продукция подразумевает сырье высокого качества, подтвержденное сертификатом международного уровня.**

## БЛИНЧИКИ «ХАЛЯЛЬ» — для тех, кто ценит качество

Изготовление продукции по стандартам «Халяль», что в переводе с арабского означает «разрешено», предусматривает строгие правила выращивания скота и подготовки мяса к реализации. Животные должны получать корма без антибиотиков и других посторонних добавок, а их мясо должно поступать на переработку в обескровленном виде.

Такое мясо имеет ряд преимуществ перед обычным. Во-первых, животное перед убойем было абсолютно здорово, а во-вторых, обескровлено, что значительно снижает риски развития в мясе болезнетворных бактерий. И наконец, мясо лишено вредных веществ, которые образуются из-за фактора страха и выброса адреналина. Таким образом, халяльное мясо более полезно, оно нежнее и приятнее на вкус.

Компания «Корона» начала выпускать блинчики с мясом курицы и говядины, произведенным по стандартам «Халяль». Сырье для начинки заводится из Казани и из-за границы, от проверенных и имеющих сертификат на производство халяльной продукции поставщиков. Чтобы получить право ставить знак «халяль» на свои полуфабрикаты, ЗАО «Корона» получило сертификат Совета муфтиев России.

Кроме изделий с мясной начинкой в линейке халяльной продукции «Короны» вы найдете блинчики ТМ «Индустрия халяль» с творогом и вишней. Наименование «Халяль», символизирующее высокое качество, в недалеком будущем появится и на других новинках компании, ведь в ее планах расширение ассортимента. Покупателей порадуют халяльные котлеты, чучвара (узбекские пельмени), манты и хинкали.

Выбирать продукты высокого качества стало легче — ищите на упаковке ТМ «Государь» и «Халяль» — и не ошибетесь!

**Дина ЛОВЕЙКО**



## ВНИМАНИЕ, НОВИНКА!

Соленая сельдь и копченая скумбрия — любимые блюда на столе у многих петербуржцев. Но рыбные пресервы у некоторых производителей сегодня буквально напичканы химическими добавками и консервантами. Что это — дань моде или требования производства? Такой вопрос корреспондент «ПК» задала главному технологу петербургской рыбоперерабатывающей компании «КАМЕЯ АЛЬФА» Александру ГАМУЙЛО.



## Натуральная рыба по деревенским рецептам

— Александр Петрович, современные технологии позволяют создавать такие пищевые суррогаты, которые трудно отличить от натуральных продуктов. Неужели без созревателей, красителей и различных добавок не обойтись?

— С помощью ускоренных технологий можно существенно сократить время приготовления соленой сельди. Не ждать две недели, пока она созреет и наберет вкус и аромат, а добиться искусственного созревания за считанные дни. Усилить вкус помогают, например, искусственные ароматизаторы, а размягчить кости — другие компоненты. Так, использование одной пищевой добавки влечет за собой применение второй, третьей и так далее. В результате продукт теряет свою натуральность, что идет не на пользу потребителям.

— А можно отличить искусственно созревшую рыбу на вкус от сельди естественного засола?

— К сожалению, только на вкус и можно отличить. По внешнему виду в магазине до покупки это сделать, практически, невозможно. У рыбы, обработанной ускоренным методом, вкус менее естественный, синтетический. Но самое главное — в ней меньше пользы для здоровья из-за химических добавок в составе созревателей.

Наша компания строго придерживается старинной технологии засолки, известной еще с 18–19 веков. Тогда сельдь помещали в деревянные бочки, чаны. Именно в них в

процессе созревания формировались экстрактивные вещества, которые создавали вкусовую и ароматическую букву. Хозяйки знают, как пахнет сельдь из бочки, которую они разделяют дома на кухонном столе. Наши работники тоже делают это ручным способом. При этом все полезные вещества остаются в рыбе. А мелкие селедочные кости размягчаются во время естественной засолки. У такой сельди очень нежная консистенция.

— А консерванты вы добавляете?

— В минимальном количестве, только для того, чтобы можно было хранить пресервы при температуре 4–6 градусов, которая поддерживается в холодильниках. Кто говорит, что обходится совсем без консервантов — мягко говоря, лукавит.

— А как вы разнообразите вкус ваших пресервов? Добавляете какие-нибудь специи?

— Только те, которые привычны для петербуржцев. Это перец, лук, брусника и дикий чеснок, то есть черемша. Все это растет у каждого из нас на даче или в соседнем лесу. И

никакой экзотики! Люди должны питаться травами, выращенными на их земле. Специи придают особый букет рыбе, а чтобы его сохранить, мы добавляем масло. В нашей новой линейке рыбных пресервов «Деревенские рецепты» представлены четыре вида сельди и два вида копченой скумбрии. Все пресервы выпускаются строго по традиционной технологии, которая позволяет сохранить натуральный вкус натуральной сельди.

Дина ЛОВЕЙКО

## КОНСЕРВЫ

Мясные консервы когда-то были любимым продуктом у россиян. Их вкус и качество раньше не вызвали сомнений. Тушенку смело брали с собой в поход и командировку, не стеснялись предложить гостям и открыть баночку ароматного мяса в праздник. Говорят, что времена вкусных консервов ушли в прошлое, а сегодня в консервах от натурального мяса и след простыл. Миф об ушедшей в прошлое настоящей тушенке развеяла петербургская компания «Русь», выпустив мясные консервы под торговой маркой «ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ».

## КАК ВЕРНУТЬ ДОВЕРИЕ КОНСЕРВАМ?

Прилавки с тушенкой покупатели часто обходят стороной. Недоверие к консервам появилось еще несколько лет назад, когда подобную продукцию, пользующуюся большим спросом у потребителей, стали делать недобросовестные предприниматели. Ослабленный контроль со стороны государства позволяет им заменять натуральное мясо растительными компонентами и отходами мясного производства, добавлять консерванты и вкусовые добавки. Такие консервы могут испортить не только настроение, но и здоровье, ведь лишая себя натурального мяса, мы не получаем нужного организму белка и аминокислот, а испорченное настроение и выброшенные деньги вызывают негативные эмоции и часто приводят к депрессии.

Единственное, что привлекает покупателей к дешевым консервам — низкая цена. Но, проба их, люди теряют желание покупать впредь любые мясные консервы. Так было подорвано доверие потребителей ко всей отечественной тушенке.

Добросовестным изготовителям сегодня нелегко продвинуть на рынке качественный продукт. Однако компания «Русь», стремясь



## ЕСТЬ ЛИ МЯСО В РОССИЙСКОЙ «ТУШЕНКЕ»?

вернуть тушенке ее доброе имя, уже больше двух лет выпускает специальную серию мясных консервов под маркой «Честный продукт». Название говорит само за себя. Натуральная говядина, баранина, курица, свинина и конина в консервах «Честный продукт» — это не рекламные обещания на этикетке, а ГОСТ — не «заманиловка» для покупателей, а нормативный документ, от которого компания не отступает ни на шаг.

Для производства вкусной и качественной тушенки компания «Русь» использует только свежее охлажденное мясо, в т. ч. полученное на собственной ферме. А для вкуса в банку добавляются только соль, перец и лавровый лист — все, что разрешено по ГОСТу.

## ЧЕСТНЫЙ ПРОДУКТ ПО ЧЕСТНОЙ ЦЕНЕ

Очевидно, что банка настоящей тушенки не может стоить дешево. Ведь это консервы высокого качества. Их стоимость всегда будет выше той низкосортной продукции, которая сегодня заполнила прилавки магазинов. К сожалению, крупные торговые сети ориентированы именно

на них, объясняя свою политику низкой покупательской способностью населения. В результате сегодня найти на полках супермаркетов мясные консервы ТМ «Честный продукт» совсем не просто.

Правда, есть один способ договориться с торговлей: как делают многие изготовители, снизить стоимость своей продукции за счет качества. Однако компания «Русь» не собирается изменять своим принципам и отказывается от таких сомнительных предложений. Поэтому качественную тушенку ТМ «Честный продукт» сегодня можно найти только в крупных универсамах и магазинах формата «у дома».

Зато качество консервов «Честный продукт» гарантировано! Не случайно ее по достоинству оценили в феврале этого года на международной выставке «ПродЭкспо». АНО «СОЮЗЭКСПЕРТИЗА» Торгово-промышленной палаты РФ наградила «Честный продукт» дипломом I степени за высокие потребительские свойства и присвоила ему золотую медаль «ЗА КАЧЕСТВО».

Нина БАШКИРОВА

