

## В НОМЕРЕ:

### 2 ВИВАТ ФЕСТИВАЛЬ!

НА КРЕСТОВСКОМ ОСТРОВЕ



ПРОШЕЛ  
ОСЕННИЙ  
«ВКУСНОГРАД»

### 6 ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ

ПОДВЕДЕНЫ ИТОГИ КОНКУРСА  
ПО КАЧЕСТВУ «МОЖНО ПОКУПАТЬ»!



### 10 ЭКСПЕРТИЗА «ПК»



ЧЕМ ПАХНУТ  
ДЕШЕВЫЕ  
РЫБНЫЕ  
КОНСЕРВЫ?

### 12 ШКОЛА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ

РЕЗУЛЬТАТЫ ТЕСТА ОБРАЗЦОВ  
ТУАЛЕТНОЙ БУМАГИ



# СПРЕДЫ ВЫДАЮТ ЗА МАСЛО!

ЭКСПЕРТИЗА «ПК»  
стр. 4-5

Два из девяти образцов спреда оказались без молочного жира. Не было его и в третьем образце, который продавали, как масло. Таковы результаты независимой экспертизы, проведенной СПб ООП «Общественный контроль».

## В НОМЕРЕ:

ВЫБИРАЕМ ОБУВЬ  
НА ОСЕННИЙ СЕЗОН

В

БЫТОВАЯ ХИМИЯ  
В ВАШЕМ ДОМЕ

В

ВАМ ОТВЕЧАЕТ  
ЮРИСТ

5

## ПЕТЕРБУРГСКОЕ КАЧЕСТВО

### ВНИМАНИЕ КОНКУРС!

Совсем скоро, 6 ноября, исполнится 15 лет, как в России появилась первая бесплатная газета для потребителей «Петербургское качество». В этот день редакция будет не только принимать поздравления от своих читателей, но и сама будет дарить им подарки. Для того, чтобы стать обладателем подарка от «ПК» для читателей объявляется сразу три конкурса:

15  
ЛЕТ

**Конкурс №1.** Напишите нам, как Вы с помощью информации, опубликованной в «ПК», сумели защитить свои права потребителя (обменять некачественный товар, выиграть суд у продавца, вернуть деньги за некачественную услугу). Автор самой интересной истории получит музыкальный центр, остальные участники, отобранные жюри, – поощрительные призы.

**Конкурс №2.** Сделайте подарок газете своими руками (стихотворение, рисунок, поделка, сувенир с надписью «Петербургское качество») и отправьте в адрес газеты. Автор самого творческого подарка-поздравления получит набор посуды, остальные участники, отобранные жюри, – поощрительные призы.

**Конкурс №3.** Пришлите в редакцию по электронной почте фотографию, на которой были бы изображены нарушения прав потребителей: некачественный товар, товар с неполной или недостоверной информацией на упаковке, неудовлетворительное санитарное состояние объекта потребительского рынка, изображение рекламного слогана, который вводит потребителя в заблуждение. К фотографии надо приложить информацию с наименованием и адресом магазина, наименованием товара. Автор самой яркой и актуальной фотографии получит фотоаппарат, остальные участники, отобранные жюри, – поощрительные призы.

Свои рассказы, письма, фотографии, стихи, рисунки, поделки, сувениры присылайте до 01.11.2013 г. по обычной почте по адресу 190103, Санкт-Петербург, пер. Лодыгина, д.1/28, электронной почте okk@petkach.spb.ru или привозите лично к нам в редакцию (ст. м. «Балтийская», пер. Лодыгина, 1/28) и оставляйте на вахте нашего бизнес-центра для газеты «Петербургское качество». Не забывайте в письмах указывать Ваши контакты, телефон и почтовый адрес. С уважением, редакция газеты «Петербургское качество»





## ВИВАТ ФЕСТИВАЛЬ!



На прилавках фестиваля были широко представлены молочные и мясные продукты, выпечка, мед, консервы и соленья, морепродукты, замороженные полуфабрикаты, кондитерские изделия, мороженое и многое другое. Буквально все, прежде чем приобрести, можно было попробовать. Для детей были развернуты различные творческие мастер-классы. Пожилые люди бесплатно получали порцию солдатской каши из военно-полевой кухни.

Публика у сцены активно боролась за призы от производителей, участвуя в различных состязаниях и конкурсах. Пищевики на подарки не скупились.

— «ВКУСНОГРАД» — это замечательная возможность для потребителей познакомиться с производителями и их ассортиментом, — отметил начальник цеха по переработке молока ЗАО «Племенной завод «Привнеское» **Владимир Гельбер**. — Люди могут поговорить непосредственно с теми, кто делает продукцию, попробовать новинки. Радует, что наши дегустации пользуются успехом. В первую очередь мы предлагаем продукты из козьего молока. Это очень вкусный и полезный продукт, поэтому рекомендуем употреблять его в пищу всем жителям нашего города.

— Мы принимаем участие во «ВКУСНОГРАДЕ» дважды в год. После каждого фестиваля всегда наблюдаем увеличение спроса на нашу продукцию, — говорит начальник производства ООО «Фабрика домашних солений» **Олег Андрианов**. — Гости охотно дегустируют наши соленья, затем тут же покупают.

Трейд-маркетолог представительства Клинского мясокомбината **Надежда Яковлева-Плавинская**:

— Считаю, что новым производителям, которых потребители еще плохо знают, этот фестиваль приносит большую пользу. Здесь малый бизнес может привлечь новых клиентов. Для нашего предприятия такие мероприятия имеют значение.

7 сентября на центральной аллее Приморского парка Победы (Крестовский остров) состоялся XIX Санкт-Петербургский фестиваль продуктов питания «ВКУСНОГРАД», посвященный Дню знаний. Жители Северной столицы смогли продегустировать и приобрести без торговой наценки продукцию пищевых предприятий Санкт-Петербурга и Ленинградской области, Москвы и Псковской области. Как всегда, фестиваль вкусной и здоровой пищи порадовал публику насыщенной концертно-развлекательной программой.

**Фестиваль «ВКУСНОГРАД» — главный продовольственный праздник Северной столицы — был организован Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль» при поддержке администрации Петроградского района Санкт-Петербурга в целях пропаганды здорового питания, активного образа жизни, популяризации отечественных продуктов питания высокого качества.**



Фестиваль открывают **Всеволод Вишневецкий**, председатель СПб ООП «Общественный контроль» (справа) и **Владимир Гельбер**, начальник цеха переработки молока ЗАО «Племенной завод «Привнеское»

## ОСЕННИЙ «ВКУСНОГРАД» одарил петербуржцев солнцем и подарками!

Маркетолог ЗАО «Балтийский берег» **Мария Буторина-Лебединская**:

— Безусловно, такие фестивали нужны. Они помогают производителям быть ближе к народу. Общаясь здесь с нашими покупателями, мы получаем отзывы и берем их на вооружение.

Аудитор фирменной сети кондитерских «Север-Метрополь» **Александра Ульянова**:

— Всегда с удовольствием принимаем участие в фестивале «ВКУСНОГРАД». Здесь мы имеем возможность рассказать потребителям о своей продукции, показать ассортимент. Люди с удовольствием пробуют наши новинки.

Важно, что фестиваль привлекает много молодежи. Такие мероприятия способствуют увеличению спроса на нашу продукцию. И организация фестиваля нас полностью устраивает.

Положительные отзывы о фестивале можно было услышать и от потребителей.

— Впечатления самые замечательные. Понравились и конкурсы, и концерт, и дегустации. Мы с дочкой очень весело провели время. С удовольствием поучаствовали в конкурсе рисунков. Такие праздники нужно проводить чаще. Большая благодарность организаторам, — отметила петербурженка **Евгения Рубцова**.

**Надежда ГОРЧЕВА**



Победители конкурса, представленного ПО «Лужский консервный завод»



«Экомилк» дарит праздник детям



Ведущая фестиваля — актриса театра и кино **Марина Доможирова**



«ВКУСНОГРАД» накормит весь город рад!



Я люблю «Пискаревское молоко»!



Победители конкурса, представленного ООО «Фабрика домашних солений»

ПЕТЕРБУРГСКОЕ  
**КАЧЕСТВО**

Учредитель и главный редактор — **Всеволод Вишневецкий**

Корреспонденты — Надежда Горчева, Алина Савельева  
Дизайн и верстка — Екатерина Вайсберг  
Фотограф — Алексей Актентьев  
Отдел рекламы: Людмила Бояринцева, 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 области.

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  
WWW.PETKACH.SPB.RU

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

5 ТЯТЕРОЧКА

АУТЕНТ

ПЕРЕКРЕСТОК

КАРУСЕЛЬ

АУТЕНТ

METRO

ОЛЕНТА

Отдел распространения:  
Тел./факс (812) 251-04-46

Мнения авторов статей не обязательно совпадают с мнением редакции. Ответственность за содержание рекламы несет рекламодатель.

Материалы, помеченные знаком ♦, являются рекламными.

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

Перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Номер подписан к печати 12.09.2013 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-1195/19

Тираж номера 50 000 экз.



## НЕЗАВИСИМАЯ ЭКСПЕРТИЗА

## За обувью – с умом

Приближение осени всегда сопровождается наплывом покупателей в обувные магазины. Петербуржцы спешат приобрести обувь, которая защитит их ноги от холода и промокания в дождливый сезон. Но как правильно выбрать товар, чтобы он оказался надежным и его не пришлось выкидывать в конце сезона или того хуже – через две недели? Об этом «ПК» рассказала эксперт Государственного предприятия Ленинградской области «Бюро товарных экспертиз» Надежда Пухова.

## КОЖЕ – ДА!

Выбирая обувь на осень, лучше отдать предпочтение натуральной коже. Материал должен быть достаточно плотный, так как мягкая, эластичная кожа сильнее пропускает влагу и быстрее изнашивается. Прошитою обувь на дождливую погоду покупать также нежелательно. Она придется кстати только в сухой сезон.

От осенней обуви из замши и текстильных материалов для повседневной носки лучше отказаться. Они не защитят ваши ноги от промокания. А вот сапожки из качественно выделанного нубука – вполне удачный вариант. Этот материал не так сильно впитывает влагу, как замша. Кстати, в массовом производстве обуви последнюю практически не используют, поскольку натуральная замша – весьма дорогое удовольствие. Именно поэтому на российском рынке можно часто встретить подделку под замшу.

Очень даже практичными в пору слякоти могут быть изделия из качественного заменителя кожи.

– В идеале козам должен предохранять ногу от промокания еще лучше, чем натуральная кожа, поскольку у него нет пор, – говорит Надежда Пухова.

Правда, на глаз качественный козам определить сложно. Здесь поможет только лабораторное исследование.

**Закон Санкт-Петербурга от 6 июня 1997 года № 97–28 «Об установлении сроков наступления сезонов на территории Санкт-Петербурга» (Принят Законодательным Собранием Санкт-Петербурга 28 мая 1997 года). С целью исчисления гарантийных сроков службы сезонных товаров на основании части второй пункта 2 статьи 19 Закона Российской Федерации «О защите прав потребителей» настоящий Закон устанавливает сроки наступления сезонов на территории Санкт-Петербурга.**

**Статья 1. С учетом климатических условий устанавливаются следующие сроки наступления сезонов на территории Санкт-Петербурга: зима – с 5 декабря; весна – с 17 марта; лето – со 2 июня; осень – с 12 сентября.**

## БУДЬТЕ БДИТЕЛЬНЫ!

Часто в Бюро товарных экспертиз поступают жалобы на обувь, сделанную из спилока. По сути, это второй, а иногда и третий слой натуральной кожи. Если спилок имеет некачественный участок, в этом месте он будет расплываться. Многие продавцы такую «кожу» выдают за замшу, что, конечно, является обманом потребителя.

– Спилок – самый дешевый материал. А продать его можно чуть ли не по цене дорогостоящей замши. Проблема в том, что далеко не каждый потребитель отличит эти два материала, – отмечает эксперт.

## НАДЕЖНОЕ МЕСТО

Обувь лучше покупать в фирменных специализированных магазинах. Там продавцы охотней идут навстречу покупателю, если к товару возникают претензии. Индивидуальные же предприниматели зачастую стараются всячески снять с себя ответственность. Чтобы впоследствии не тратить время и нервы на защиту своих прав, потребителю лучше обратиться в торговую точку, которая заботится о своей репутации и дорожит каждым клиентом.

## БУДЬТЕ ПРАКТИЧНЫ

Если вы планируете купить осеннюю обувь для повседневной носки, то не выбирайте модельные варианты. Имейте в виду: такая продукция далеко не всегда удобна и нуждается в особом уходе. Ее рекомендуется оде-

вать ненадолго и нечасто. Тут производители делают акцент на внешней привлекательности изделия, а не на его износоустойчивости и долговечности.

## ПРАВИЛЬНАЯ ПОДОШВА

Очевидно, что обувь на кожаной подошве для сезона дождей не подходит: она быстро изнашивается. Здесь спасут только искусственные материалы. Чтобы ноге было тепло, выбирайте подошву потолще.

Оптимальными для демисезонной обуви считаются клеевой и литевой методы крепления подошвы. Безусловно, большое значение имеет качество клея. Если подошва приклеена неаккуратно, такую обувь лучше не покупать. При фабричном производстве следы клея сохраняться не должны.

## На что обращать внимание в магазине при выборе обуви на осень?

1. В первую очередь определитесь, для каких целей вы приобретаете новые ботинки или сапоги. Как часто вы будете их носить и в каких условиях?

2. Примерьте понравившуюся вам модель. Если почувствуете даже небольшой дискомфорт, лучше откажитесь от покупки. Обувь должна быть удобной. Не надо надеяться, что она разносится. За это время вы можете причинить существенный вред своим ногам.

3. Никогда не надевайте обувь прямо в магазине, чтобы пройтись в

ней по улице. В этом случае продавец имеет право отказать вам в возврате товара. По закону «О защите прав потребителей» в течение двух недель обувь можно вернуть в магазин, если она не потеряла свой товарный вид. Дома вы можете еще раз спокойно померить новые сапожки и принять взвешенное решение. Если же вы пройдетесь в новой обуви по улице, вернуть ее продавцу уже не удастся.

4. Внимательно осмотрите товар на наличие дефектов. Кожа у изделия во всех местах должна быть одинаковой по цвету и фактуре, швы должны быть аккуратно прострочены, не должно быть следов клея. Обязательно проверьте внутреннюю поверхность обуви. Она должна быть гладкой, чистой, ровной – без всяких бугров, складок и морщин. С такими недостатками обувь будет натирать, травмировать стопу.

Обратите внимание на материал подкладки. Он ни в коем случае не должен оставлять следы краски. Товар с таким дефектом можно смело вернуть продавцу. Точно так же нужно поступать, если вы обнаруживаете, что краска сходит и с лицевой части обуви.

5. Не бойтесь задавать продавцу вопросы о качестве товара, условиях его эксплуатации, наиболее подходящих способах ухода.

6. Помните, что гарантийный срок на сезонный товар, в т.ч. и обувь, исчисляется не с даты его продажи, а со дня наступления сезона согласно закону Санкт-Петербурга.



**Как ухаживать за демисезонной обувью, чтобы она прослужила как можно дольше?**

Большое значение имеет, каким образом вы сушите промокшую обувь. Как ни удивительно, эксперты не рекомендуют использовать электрические сушилки.

– Исходя из своего профессионального опыта, могу сказать, что такие сушилки очень портят кожу. Она обезжиривается, становится сухой, после чего появляются трещины. Лучше использовать обычную газетную бумагу, которая, помимо прочего, держит форму. Влага будет впитываться в лист, и если его периодически менять, обувь можно абсолютно безопасно высушить, – говорит Надежда Пухова.

Никогда не следует ставить обувь на батареи или другие отопительные приборы.

Материал, из которого изготовлена обувь, должен быть обработан еще в процессе производства. Тем не менее для ухода за демисезонной кожаной обувью нужно использовать специальный крем, лучше водоотталкивающий. Сапожки и ботинки достаточно обрабатывать кремом дважды в неделю.

Надежда ГОРЧЕВА

## БЫТОВАЯ ХИМИЯ

Бытовая химия прочно вошла в нашу жизнь. Современному человеку трудно обойтись без стирального порошка, гелей для мытья посуды и чистки сантехники. Рынок сегодня заполнен товарами на любой потребительский вкус. Производители, отстаивая свою конкурентоспособность, изобретают все более и более эффективные чистящие и моющие средства. Но часто в этой борьбе за лидерство на второй план уходят такие важные факторы, как качество и безопасность продукции.

## ЗРИМ В ОБА

Сегодня производитель сам отвечает за качество и безопасность своей продукции: товары бытовой химии в основном подлежат декларированию. То есть, чтобы запустить продукт на рынок, предприятию достаточно лишь представить в магазин декларацию о его соответствии заявленной на упаковке информации. Сертификация сегодня перестала быть обязательной процедурой и является добровольной. Иными словами, между потребителем и изготовителем больше не осталось никаких контрольных фильтров.

Поэтому, прежде чем покупать чистящее или моющее средство, покупателю нужно внимательно осмотреть упаковку. Она должна быть прочной, с четкой печатью, где указаны производитель, дата выпуска и состав. Буквы и цифры должны иметь слабый рельеф, а краситель – крепко лежать на биме. не ползаваться



## Как выбрать правильное чистящее средство для дома?

**Все мы знаем, что при работе с бытовой химией лучше вооружиться резиновыми перчатками. Это застрахует от покраснений и раздражений на коже. Также в магазинах и аптеках продаются специальные маски, предотвращающие попадание вредных испарений в дыхательные пути. Эти меры вполне способны защитить ваше здоровье, если вы имеете дело с сертифицированной продукцией и следуете инструкции. Но как отличить на прилавке товар низкого качества или вовсе фальсификат? Можно ли снизить риски еще на стадии покупки? За разъяснениями корреспондент «ПК» обратился к руководителю Независимого испытательного центра товаров бытовой химии и парфюмерно-косметической продукции ООО «Бытхим-2» Инге Булыгиной (Москва).**

стиранию. Подделки обычно не отвечают этим требованиям.

Надо помнить, что компоненты в составе перечисляются по принципу убывания: сначала указываются те, что преобладают.

Особую бдительность следует проявлять аллергикам. Если вы видите, что товар содержит опасное для вас вещество, оставьте такой продукт на прилавке.

## ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ ИЛИ ИМПОРТНЫЕ?

Есть мнение, что импортные товары менее аллергенны, чем отечественные. Многие петербуржцы, например, покупают бытовую химию в Финляндии. Однако это вряд ли обоснованно. Ведь и зарубежные, и российские производители, как правило, используют идентичное сырье, утверждает Инга Булыгина.

Хотя сейчас на рынке появляются новшества. Так, все большую популярность завоевывает продукция, изготовленная на растительной основе. Считается, что она более экологична, однако из-за высокой цены позволить ее может себе далеко не каждый россиянин. К тому же нет гарантии, что какие-то компоненты не станут причиной аллергии.

## ЖИДКОСТЬ ИЛИ ПОРОШОК?

– Порошкообразные синтетические моющие средства лучше покупать гранулированные, так как меньше пылят. К тому же они содержат ингредиенты, умягчающие воду. И тогда можно обойтись без

разрекламированного «Calgon». Жидкие же средства таким достоинством не обладают, поэтому их периодически нужно заменять порошкообразными, – говорит Инга Булыгина.

Надо помнить, что жидкие средства не должны расслаиваться. Проверьте, чтобы состав был устойчивым, без осадка. Следует выбирать продукцию строго в герметичном флаконе.

## НО И САМ НЕ ПЛОШАЙ...

Сегодня качество и безопасность товаров бытовой химии регламентируется целым рядом документов. Основной из них – ГОСТ Р 51696–2000 «Товары бытовой химии. Общие технические требования». В скором времени должен выйти в свет Технический регламент Таможенного союза «О безопасности товаров бытовой химии».



Средства бытовой химии, как и всякая другая продукция, проходят испытания на безопасность в органах Роспотребнадзора. Но в любом случае применять их нужно строго в соответствии с инструкцией, указанной на упаковке. Только так они будут безвредны и для самого человека, и для его имущества. Если, к примеру, вы возьметесь мыть ванну средством для унитаза, не удивляйтесь, если испортится эмаль.

## НЕ ТАК СТРАШЕН ЧЕРТ

В целом, по мнению нашего эксперта, к средствам бытовой химии нужно относиться спокойно, без боязни. Главное, надо знать меру и действовать по инструкции. Современные технологии производства позволяют снизить риск для здоровья человека до минимума.

– Организм горожанина, постоянно имеющего дело с химией, научился приспосабливаться к реальностям окружающего мира вплоть до выведения вредных соединений. Если сравнивать одежду, постиранную синтетическим порошком, и продукты питания с консервантами, то последние могут быть куда опасней для здоровья человека, – считает Инга Булыгина.

## ЧЕМ МОЖНО ЗАМЕНИТЬ БЫТОВУЮ ХИМИЮ?

При желании моющие и чистящие средства можно заменить на несинтетические, которые есть на каждой кухне. Правда, не всегда на этом удастся сэкономить.

– Хозяйственное мыло поможет постирать белье и вымыть посуду. Однако надо помнить, что оно плохо смывается, поэтому придется потратить больше времени на ополаскивание. А это дополнительный расход воды. Кроме того, хозмыло значительно уступает стиральному порошку в отбеливающих свойствах. Поэтому белье после стирки будет не лишним еще и прокипятить.

– Горячий раствор лимонной кислоты довольно эффективен в борьбе с ржавчиной и накипью.

– Сода и горчичный порошок имели заслуженную репутацию надежных моющих средств у наших бабушек. Для мытья жирных сковородок подойдет мыльный содовый раствор.

– Зубной порошок и сода – отличные средства для чистки столовых приборов.

– Уксус, как и лимонная кислота, прекрасно удаляет известковый налет. Но пользоваться любимыми кислотами нужно с особой осторожностью. Обязательно надевайте перчатки!

– Поваренная соль неплохо впитывает запахи.

– Активированный уголь издавна использовался в приборах для очистки воздуха и устранения запаха.

**Внимание! Натуральные средства могут навредить здоровью не меньше синтетических, если применять их безграмотно и в неограниченном количестве.**

Алиса САВЕЛЬЕВА



## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

Санкт-Петербургская общественная организация потребителей «Общественный контроль» закупила в розничной сети города девять образцов масложировой продукции – восемь спредов (по ГОСТ Р 52100–2003) и одно сливочное масло по подозрительно низкой цене – и сдала их на исследование в лабораторию ФБУ «Тест-С.–Петербург». Эксперты забраковали треть образцов.

### «МАСЛО» БЕЗ МАСЛА

Испытаниям были подвергнуты спреды растительно-жировые «Буренка» (ООО «Петерпак», СПб), «Румяшка» (ИП Румянцев А.Б., г. Новомосковск), «Щедрое лето» (ОАО «Жировой комбинат», г. Екатеринбург), «Бабушкино» (ООО «Русский промышленник», СПб), «Моя семья «Станичное солнце» (ООО «Петропродукт – Отрадное», Ленинградская область), «Крестьянский сливочник» (ОАО «Нижегородский масложировой комбинат», г. Н. Новгород), «Шоколадное к чаю» ТМ «Благо» (ОАО «Евдаковский масложировой комбинат», Воронежская область), «Вологодский» (ООО «Трактир Алтай», Москва) и «Масло традиционное сладко-сливочное» (ООО «Гермес», СПб). Последние три образца оказались фальсификатами.

Так, образец «Масло традиционное сладко-сливочное» (ООО «Гермес», СПб), приобретенный в ТК «Народный» по цене 27,90 руб. за 180 г, не подходит под определение сливочного масла: молочного жира в нем оказалось менее 15%!

# Если вместо масла – спред, это польза или вред?

Два из девяти образцов спреда оказались без молочного жира. Не было его и в третьем образце, который продавали, как масло. Таковы результаты независимой экспертизы, проведенной СПб ООП «Общественный контроль».



То есть «масло» от «Гермеса» – это скорее маргарин, чем спред.

По заключению лаборатории, он не соответствует не только требованиям Технического регламента на молоко и молочную продукцию № 88-ФЗ, но и ГОСТ Р 52969–2008 «Масло сливочное. Технические условия». Массовая доля влаги в нем составила почти 18,8% при норме «не более 16%». Массовая доля жира составила 78,8%, что не соответствует этикетке – «82,5%». Также эксперты определили, что у этого «псевдомасла» невыраженный сливочный вкус и посторонний привкус.

– Продукт можно отнести к растительно-жировым спредам, если его жировая основа содержит не более 8% трансизомеров и не менее 15% линолевой кислоты, а температура плавления не превышает 36°C, – говорит руководитель группы производства маргарина, старший научный сотрудник ВНИИ жиров Татьяна Тагиева. – Тогда он будет соответствовать ГОСТ Р 52100–2003. Если продукт этим требованиям не отвечает, возможно, перед нами маргарин. Но и мягким маргарином, изготовленным по ГОСТ Р 52178–2003 «Маргарин». Общие технические условия», его можно назвать только в том случае, если жировая основа содержит не более 8% трансизомеров. Линолевая кислота в маргарине не регламентируется.

### МОЛОЧНЫЙ ЖИР НЕ ОБНАРУЖЕН!

Второй фальсификат, выявленный в ходе экспертизы, – спред растительно-сливочный «Вологодский», 82,5% (ООО «Трактир Алтай», Москва), приобретенный в универсаме «Сезон». Согласно ГОСТу, этот вид спреда должен содержать от 15 до 50% молочного жира, однако в нем его вообще не нашлось! Жирность образца оказалась занижена – 70%, а на его поверхности эксперты обнаружили плесень.

– Основные возможные причины появления плесени – несоблюдение микробиологических норм при производстве или хранении уже готового продукта, – пояснила Т. Тагиева.

### ОТ МОЛОЧНОГО ЖИРА ТОЛЬКО СЛЕДЫ...

Третий фальсификат – спред растительно-сливочный шоколадный «Шоколадное к чаю» ТМ «Благо» (ОАО «Евдаковский масложировой комбинат», Воронежская область). Согласно протоколу испытаний, молочный жир в продукте обнаружен лишь в следовых количествах, хотя по ГОСТу его должно было быть не менее 15%.

Остальные шесть образцов растительно-жировых спредов, по данным экспертизы, соответствуют требованиям нормативных документов.

### ЦЕНА ВОПРОСА

Закупочной комиссии дешевле всех обошелся растительно-жировой спред «Румяшка» (27,90 рубля за 500 г). Вторую позицию по стоимости занял растительно-жировой спред «Буренка» (36 рублей за 500 г).

Самым дорогим из растительно-жировых оказался спред «Моя семья «Станичное солнце» (почти 60 рублей за полкило). На втором месте – спред «Бабушкино» (54 рубля за 500 г). Все названные образцы имеют одинаковую жирность – 40%.

– Неудивительно, что цены на спреды ниже, чем на сливочное масло. Ведь растительные жиры изначально существенно дешевле молочного жира. Однако это не значит, что они низкого качества, – говорит Т. Тагиева. – Все жировое растительное сырье, входящее в состав спредов, подвергают полному циклу очистки.

### СПРЕД ВМЕСТО МАСЛА

Известно, что спреды начали производить в качестве альтернативы сливочному маслу. Причина проста: молочный жир не вполне соответствует современным требованиям к полноценному пищевому жиру по соотношению насыщенных и ненасыщенных жирных кислот. Насыщенных жирных кислот в нем значительно больше (50–70%), чем ненасыщенных (25–37%). Существенным недостатком

молочного жира является дефицит незаменимой линолевой кислоты (1–4%), что способствует накоплению высокого уровня холестерина в крови и становится одной из причин развития атеросклероза.

Спред отличается от сливочного масла сбалансированным жировым составом. Он позволяет сочетать традиционные потребительские характеристики сливочного масла и повышенную физиологическую ценность жирового продукта, уверяет Т. Тагиева. Однако важно подчеркнуть, что это справедливо только для качественной продукции.

В то же время не стоит забывать, что спред практически невозможно изготовить без использования эмульгаторов. А если спред не содержит консервантов, его вряд ли примут торговые сети из-за короткого срока хранения. Кроме того, как правило, в этот продукт добавляют ароматизаторы и красители, иначе он будет довольно непривлекателен для потребителя.

### КАКИМ ДОЛЖЕН БЫТЬ СПРЕД?

Качество спреда, его физические свойства – консистенция, пластичность, температура плавления, стабильность кристаллической структуры, потребительские характеристики – в первую очередь зависят от характеристик и качества жиров, входящих в рецептурный состав. ГОСТ предъявляет к жировой основе спредов довольно жесткие требования. Во-первых, они должны

### РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СПРЕДОВ ГОСТ Р 52100–2003



Наименование спреда	Спред растительно-жировой «Крестьянский сливочник»	Спред растительно-жировой «Моя семья» «Станичное солнце», м.д.ж. 40%	Спред растительно-жировой «Бабушкино», м.д.ж. 40%	Спред растительно-жировой «Щедрое лето» сливочное мягкое м.д.ж. 60%	Спред растительно-жировой «Румяшка» м.д.ж. 40%	Спред растительно-жировой «Буренка» м.д.ж. 40%
Производитель	ОАО «Нижегородский масложировой комбинат», г. Нижний Новгород	ООО «Петропродукт-Отрадное», Лен. обл.	ООО «Русский промышленник», СПб	ОАО «Жировой комбинат», г. Екатеринбург	ИП Румянцев А.Б., Тульская обл., г. Новомосковск	ООО «Петерпак», СПб
Дата изготовления	12.07.2013	30.06.2013	20.05.2013	13.06.2013	10.07.2013	02.08.2013
Годен до (срок годности)	180 сут.	6 мес.	8 мес.	150 сут.	6 мес.	6 мес.
Масса, г	180	250	250	240	500	500
Цена, руб.	16-20	29-55	27-00	19-90	27-90	36-90
Место закупки	ООО «Агроторг», ул. Зайцева, 23	ООО «Агроторг», ул. Зайцева, 23	ООО «Приморское», («Сезон»), пр. Марш. Жукова, 30	ТК «Народный», ООО «Век», ООО «Талько Глобал трейд», пр. Косыгина, 21, корп. 1	ТК «Народный», ООО «Век», ООО «Талько Глобал трейд», пр. Косыгина, 21, корп. 1	ТК «Народный», ООО «Век», ООО «Талько Глобал трейд», пр. Косыгина, 21, корп. 1
Нормативный документ (НД)	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003
Вкус и запах, консистенция, цвет по НД	Сливочный, сладкосливочный или кисломолочный вкус и запах. При использовании пищевкусовых и ароматических добавок привкус, свойственный внесенным добавкам. Консистенция при (12±2)°С пластичная, однородная, плотная или мягкая. Поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид. Цвет от белого до светло-желтого, однородный по всей массе или обусловленный внесенными добавками. Допускается наличие отдельных вкраплений добавок.					
Вкус и запах фактически	Вкус и запах, свойственные внесенным компонентам, без посторонних привкуса и запаха	Вкус и запах, свойственные внесенным компонентам, без посторонних привкуса и запаха	Вкус и запах, свойственные внесенным компонентам, без посторонних привкуса и запаха	Вкус и запах, свойственные внесенным компонентам, без посторонних привкуса и запаха	Вкус и запах, свойственные внесенным компонентам, без посторонних привкуса и запаха	Вкус и запах, свойственные внесенным компонентам, без посторонних привкуса и запаха
Цвет фактически	Светло-желтый, однородный по всей массе	Светло-желтый, однородный по всей массе	Светло-желтый, однородный по всей массе	Желтый, однородный по всей массе	Светло-желтый, однородный по всей массе	Светло-желтый, однородный по всей массе
Консистенция фактически	Консистенция при (12±2)°С пластичная, однородная, плотная. Поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид	Консистенция при (12±2)°С пластичная, однородная, плотная. Поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид	Консистенция при (12±2)°С мягкая, с наличием крупинок. Поверхность среза блестящая, сухая на вид	Консистенция при (12±2)°С однородная, мягкая. Поверхность среза блестящая, сухая на вид	Консистенция при (12±2)°С мягкая, с наличием крупинок. Поверхность среза блестящая, сухая на вид	Консистенция при (12±2)°С однородная, мягкая. Поверхность среза блестящая, сухая на вид
Массовая доля влаги, %, по НД	Не нормируется	Не нормируется	Не нормируется	Не нормируется	Не нормируется	Не нормируется
Масс. доля влаги, %, фактически	38,64±0,46	60,13±0,72	59,50±0,71	38,62±0,46	59,64±0,72	59,19±0,65
Массовая доля жира, %, по НД	39,0 – 95,0	39,0 – 95,0	39,0 – 95,0	39,0 – 95,0	39,0 – 95,0	39,0 – 95,0
Массовая доля жира, %, фактически	59,82±0,42	39,87±0,28	40,00±0,28	60,68±0,42	40,36±0,28	40,81±0,29
Идентификация жировой основы по НД	Молочный жир в составе не заявлен	Молочный жир в составе не заявлен	Молочный жир в составе не заявлен	Молочный жир в составе не заявлен	Молочный жир в составе не заявлен	Молочный жир в составе не заявлен
Идентификация жировой основы, фактич.	–	–	–	–	–	–
Соответствие НД	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует

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



содержать минимальное количество гидрогенизированных жиров, которые являются носителями трансизомеров и в качестве твердой фракции формируют структуру спреда. Во-вторых, рецептура должна быть богата натуральными жидкими растительными маслами с высоким содержанием полиненасыщенных жирных кислот. Как раз, исходя из этого, и оценивается польза продукта.

В растительно-жировых спредах по ГОСТу должно присутствовать не менее 15% линолевой кислоты, в сливочно-растительных и растительно-сливочных — не менее 10%.

— Чтобы получить качественный спред, соответствующий ГОСТу, как правило, используют многокомпонентные смеси сбалансированным соотношением твердых и жидких растительных масел и жиров. Они обеспечивают нужную консистенцию продукта, а также необходимое содержание линолевой кислоты и регламентированное количество трансизомеров. При изготовлении спредов используют модифицированные жиры — перезтерифицированные, фракционированные, гидрогенизированные.

В качестве твердой фракции также применяются натуральные растительные масла — пальмовое, кокосовое, пальмово-ядровое. В качестве жидкой фракции — в основном подсолнечное и соевое масла, — поясняет **Т. Тагиева**.

— При применении гидрогенизированных масел содержание трансизомеров жирных кислот в спреде сегодня не должно превышать 8%, а с 1 января 2018 года норма будет уменьшена до 2%. Таковы требования Технического регламента Таможенного союза 024/2011. В европейских же странах содержание трансизомеров регламентируется в промежутке от 2% (Дания, Швейцария) до 5% (Великобритания). Американской Ассоциацией здоровья населения провозглашен добровольный отказ от использования жиров, содержащих трансизомеры жирных кислот, — рассказал «ПК» директор по маркетингу Prosto Petro Group **Юрий Подобулкин**.

## В БРУСКЕ ИЛИ КОНТЕЙНЕРЕ?

На полках магазинов сегодня можно встретить спреды в брусках и в полимер-

ных упаковках. Если вы купили продукт в пластиковом контейнере, значит там очень мало твердых жиров, которые, как правило, насыщенные, и очень много полезных ненасыщенных жирных кислот, говорит **Т. Тагиева**. В странах, где отказались от сливочного масла в пользу спредов, в пищу употребляют как раз продукты в полимерной упаковке. Считается, что такие спреды более диетические.

Продукт в брусочке обязательно содержит твердый жир. Однако пугаться этого не стоит: состав качественного спреда формируется так, чтобы он был безопасен для здоровья. Опять-таки с оговоркой: если это не фальсификат!

## ПРОИЗВОДИТЬ КАЧЕСТВЕННЫЕ СПРЕДЫ НЕВЫГОДНО

Сегодня ответственность за соблюдение нормативов Технического регламента ТС 024/2011 по содержанию трансизомеров жирных кислот в спредах лежит на производителях, констатирует **Ю. Подобулкин**. Соответственно, соблюдение норм регламента напрямую зависит от добросовестности производителя. Согласно теории,

в условиях конкуренции более качественная продукция должна вытеснять фальсификат. Однако на практике часто бывает наоборот.

— Вопрос о соблюдении норм регламента ТС 024/2011 отечественными производителями спредов — риторически-философский, — отметил **Ю. Подобулкин**. — Нынешние условия современного российского рынка делают невыгодным соблюдение установленных нормативов. Производитель, заинтересованный в росте прибыли, должен заботиться о сбыте своей продукции как можно большему количеству потребителей. Это возможно только в случае присутствия товара в торговых сетях. Но тут вступает в силу фактор цены. Получается замкнутый круг: хочешь быть успешным — удешевляй товар, снижай затраты на сырье, используй в производстве низкокачественные ингредиенты. Хочешь быть добросовестным — получи на выходе неконкурентный по цене товар, с которым очень сложно пробиться в торговые сети. Легко догадаться, какой вариант выбирает большинство производителей.

**Надежда ГОРЧЕВА**

## ВАМ ОТВЕЧАЕТ ЮРИСТ

### Если ваши права нарушены...

**Дежурный по рубрике Илья НЕМЕРСКИЙ, юрист СПб ООП «Общественный контроль»**



**Вопрос. В мобильном телефоне, который еще на гарантии, обнаружен плавающий дефект — пропадает связь. Я трижды обратился к продавцу за ремонтом, но каждый раз получал отказ. Что делать?**

**Ответ.** В практике существует понятие «плавающий дефект» — дефект, который не имеет постоянного характера, поэтому часто сервисные центры отказывают в ремонте товара со словами: он в порядке. В данной ситуации вам необходимо в первую очередь подать заявление на ремонт продавцу или в гарантийный сервисный центр (разницы нет), указать в нем разумный, на ваш взгляд, срок ремонта — как правило, 10 дней. Исходя из опыта, это оптимальный срок, необходимый для устранения дефекта. Если вам отказывают, вы отправляетесь в независимую экспертизу, где получите заключение с указанием недостатка и причин его возникновения.

Если в течение заявленных вами 10 дней продавец не осуществил ремонт, вы вправе предъявить новое требование: отказаться от товара. Также вы письменно требуете вернуть уплаченные деньги и расходы на проведение экспертизы. Согласно ст. 23 Закона «О защите прав потребителей», деньги должны вернуть в течение 10 дней. В противном случае продавец будет вынужден заплатить вам не одну, а две неустойки: за нарушение срока возврата уплаченных денег и за нарушение сроков возмещения убытков. А если вы обратитесь в суд, то сможете получить с продавца еще и штраф в размере 50% от взысканной судом суммы за то, что он проигнорировал ваши требования. Таким образом, действуя по закону, вы можете вернуть 4-кратную стоимость телефона, и это будет для продавца хорошим уроком.

**Вопрос. Телефон сломался в первые две недели после покупки. Я подал претензию, однако продавец обновил программное обеспечение, но в возврате денег отказал. Каковы мои права?**

**Ответ.** Судебная практика такова, что требования к программному обеспечению товара должны рассматриваться как требования к качеству товара в целом; следовательно, если в течение 15 дней со дня покупки вы выявили недостаток, то имеете право на возврат денежных средств. Если продавец отказал в вашей претензии, нужно обратиться в суд. В этом случае продавец заплатит вам еще и неустойку за нарушение сроков возврата, моральный вред и штраф за неудовлетворение ваших требований в добровольном порядке.

**Вопрос. Я расторг договор купли-продажи с автосалоном РРТ (на Пулковском шоссе) из-за нарушения сроков передачи автомобиля. Машина была куплена частично за счет кредита. Деньги салон не возвращает без объяснения причин. Я написал жалобу в Роспотребнадзор и в Финмониторинг. Что посоветуете сделать еще?**

**Ответ.** Вам необходимо обращаться только в суд и как можно скорее. В вашей ситуации это самый быстрый и действенный способ получить автомобиль. Наша организация осуществляет бесплатное ведение подобных дел. Вам следует прийти в наш офис, где вы получите квалифицированную помощь. СПб ООП «Общественный контроль» имеет положительную судебную практику по данной категории дел.

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).

## Всеволод Вишневецкий, председатель СПб ООП «Общественный контроль»:

— Специалисты во всем мире достаточно настойчиво называют трансизомеры одной из причин развития сердечно-сосудистых заболеваний, онкологических патологий и синдрома хронической усталости.

С 1 июля 2013 года вступил в силу Технический регламент на масложировую продукцию Таможенного союза (ТР ТС 024/2011), который пришел на смену федеральному закону № 90. Согласно новому документу, с 1 января 2015 года содержание трансизомеров в твердых маргаринах не должно превышать 20%, с 2018 года — 2%. Заменители молочного жира, мягкие и жидкие маргарины не должны включать более 8% трансизомеров. С начала 2018 года эта норма снизится до 2%. До 1 января 2015 года трансизомеры не будут нормироваться в жирах спецназначения (кулинарные, кондитерские, хлебопекарные и т.д.), а с этой даты и до 1 января 2018 года норма будет составлять не более 20%, с 2018 года — не более 2%. Норма содержания трансизомеров для спредов (сейчас — не более 8%) с 1 января 2018 года также снизится до 2%.

То есть еще минимум 4,5 года в России разрешен оборот пищевых продуктов с высоким уровнем содержания трансизомеров. Однако при этом изготовители таких пищевых продуктов не обязаны сообщать потребителям информацию о содержании трансизомеров на этикетках и упаковках, как это происходит сегодня в Европе и США. В то же время российские потребители имеют право знать, что они употребляют в пищу, какие продукты содержат трансизомеры и в каком количестве, какие риски для здоровья несет в себе продукция с повышенным содержанием этих веществ. Право потребителей на полную и достоверную информацию о товарах и услугах закреплено ст. 10 ФЗ № 2300-1 «О защите прав потребителей».

Поскольку принимаемые межгосударственные соглашения в области технического регулирования защищают в первую очередь интересы продовольственных корпораций, а не простых граждан, общественные организации, руководствуясь ст. 45 ФЗ № 2300-1 «О защите прав потребителей», должны широко поднимать вопрос об усилении государственного надзора и контроля за пищевыми продуктами, содержащими трансизомеры, выступать за дальнейшее ограничение оборота таких пищевых продуктов, введение их обязательной специальной маркировки.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРТИЗЫ СПРЕДОВ



Наименование спреда	Спред растительно-сливочный «Вологодский», м.д.ж. 82,5%	Спред растительно-сливочный шоколадный ТМ «Благо» «Шоколадное к чаю»	Масло традиционное сладко-сливочное, м.д.ж. 82,5%
Производитель	ООО «Трактор Алтай», г. Москва	ОАО «Евдаковский масложировой комбинат», Воронежская обл.	ООО «Гермес», СПб
Дата изготовления	27.06.2013	15.06.2013	30.07.2013
Годен до (срок годности)	80 сут.	120 сут.	4 мес.
Масса, г	185	180	180
Цена, руб.	32-00	15-90	27-90
Место закупки	ООО «Приморское», («Сезон»), пр. Марш. Жукова, 30	ТК «Народный», ООО «Век», ООО «Талько Глобал трейд», пр. Косыгина, 21, корп. 1	ТК «Народный», ООО «Век», ООО «Талько Глобал трейд», пр. Косыгина, 21, корп. 1
Нормативный документ (НД)	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52100-2003	ГОСТ Р 52969-2008, №88-ФЗ с изм. № 163-ФЗ от 22.07.2010 г.
Вкус и запах, консистенция, цвет по НД	Сливочный, сладкосливочный или кисломолочный вкус и запах. При использовании пищевых и ароматических добавок привкус, свойственный внесенным добавкам. Консистенция при (12±2)°С пластичная, однородная, плотная или мягкая. Поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид. Цвет от белого до светло-желтого, однородный по всей массе или обусловленный внесенными добавками. Допускается наличие отдельных вкраплений добавок.	Сливочный, сладкосливочный или кисломолочный вкус и запах. При использовании пищевых и ароматических добавок привкус, свойственный внесенным добавкам. Консистенция при (12±2)°С пластичная, однородная, плотная или мягкая. Поверхность среза блестящая или слабоблестящая, сухая на вид. Цвет от белого до светло-желтого, однородный по всей массе или обусловленный внесенными добавками. Допускается наличие отдельных вкраплений добавок.	Вкус и запах: выраженные сливочные, привкус пастеризации, без посторонних привкусов и запахов; недостаточно выраженные сливочный вкус и/или привкус пастеризации. Консистенция плотная, пластичная, однородная или недостаточно плотная и пластичная, поверхность на срезе блестящая или слабоблестящая, или слегка матовая. Цвет: от светло-желтого, однородный по всей массе
Вкус и запах фактически	Запах: с наличием постороннего прогорклого запаха	Вкус и запах: с наличием привкуса и запаха внесенных добавок	Не выраженные сливочный вкус и привкус пастеризации, с наличием постороннего привкуса, вкус сладковатый
Цвет фактически	Светло-желтый, с наличием плесени на поверхности	Обусловленный внесенными добавками	Светло-желтый, однородный по всей массе
Консистенция фактически	Консистенция при (12±2)°С пластичная, однородная, плотная. Поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид	Консистенция при (12±2)°С пластичная, однородная, плотная. Поверхность среза слабоблестящая, сухая на вид	Плотная, пластичная, однородная, на срезе слабоблестящая
Массовая доля влаги, %, по НД	Не нормируется	Не нормируется	14,0–16,0 (№ 88 ФЗ) не более 16,0 (ГОСТ Р 52969-2008)
Масс. доля влаги, %, фактически	27,95±0,45	30,10±0,36	18,8±0,3
Массовая доля жира, %, по НД	39,0 – 95,0	39,0 – 95,0	50,0 – 85,0 (№ 88 ФЗ) не менее 82,5 (ГОСТ Р 52969-2008)
Массовая доля жира, %, фактически	69,51±0,67	59,81±0,42	78,8±1,0
Идентификация жировой основы по НД	Жировая фаза спреда растительно-сливочного должна содержать от 15% до 50% молочного жира	Жировая фаза спреда растительно-сливочного должна содержать от 15% до 50% молочного жира	Жировая фаза в масле должна содержать только молочный жир
Идентификация жировой основы, фактич.	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения. Молочный жир не обнаружен	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения. Молочный жир присутствует в следовых количествах	Жировая фаза продукта содержит смесь жиров немолочного происхождения и молочный жир. Массовая доля молочного жира — менее 15%
Соответствие НД	Фальсификат	Фальсификат	Фальсификат

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





**Анатолий Осипов**, заведующий сектором инноваций и маркетинга Северо-Западного регионального научного центра Россельхозакадемии, поздравляет с победой в конкурсе старшего торгового представителя ЗАО «Межотраслевое научно-производственное предприятие «Фарт» **Галину Антонову**



**Виктор Кобяков**, начальник отдела развития пищевой, перерабатывающей промышленности и рыночной инфраструктуры комитета по агропромышленному и рыбохозяйственному комплексу Ленинградской области (слева) вручает диплом конкурса **Мухажир Этуеву**, генеральному директору ЗАО «Племенной завод «Привнеское»



**Александр Ишевский**, декан факультета пищевых технологий, заведующий кафедрой технологии мясных, рыбных продуктов и консервирования холодом, доктор технических наук, профессор Санкт-Петербургского института холода и биотехнологий ИТМО (слева), поздравляет с победой в конкурсе **Михаила Гнатюка**, генерального директора ООО «Русь»



**Владимир Романов**, директор ОАО «Гипрорыбфлот» (слева), вручает диплом **Алексею Михайлову**, заместителю коммерческого директора ООО «Асто»

# ТОВАРЫ, КОТОРЫЕ

## В САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ ПОДВЕЛИ ИТОГИ КОНКУРСА

**29 августа в рамках Международной выставки-ярмарки «Агрорусь» состоялась церемония награждения лауреатов общественного конкурса по качеству потребительских товаров «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Производители продукции, получившей высокую экспертную оценку, удостоились дипломов, цветов и права использования знака конкурса на своей продукции.**

Конкурс «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» был учрежден в 2012 г. Санкт-Петербургской общественной организацией потребителей «Общественный контроль», имеющей многолетний опыт независимой оценки качества продовольственных товаров на потребительском рынке Санкт-Петербурга. Его цель – найти на полке магазинов пищевые продукты, информация на этикетке или упаковке которых полностью совпадает с внутренним содержанием, и сообщить об этом потребителям.

Если в прошлом году в конкурсе приняли участие девять компаний, то в нынешнем – уже тринадцать. Всего на суд экспертов в этом году было заявлено 24 образца продовольственных и непродовольственных товаров. До финиша дошли лишь девятнадцать.

В конкурсе 2013 г. приняли участие предприятия-изготовители Санкт-Петербурга, Ленинградской области, Москвы и Московской области, продукция которых представлена в розничной торговой сети города на Неве. Это – рыбная, молочная, кондитерская продукция, а также консервы, соленья, мороженое, яйца, торфогрунты и удобрения.

Конкурс проходил в течение трех месяцев лета и включал два этапа. Сначала закупленные в торговой сети образцы товаров проверялись на качество и потребительские свойства в аккредитованной испытательной лаборатории Росстандарта ФБУ «Тест-С.-Петербург», а затем проходили профессиональную дегустационную оценку с участием 13 ведущих экспертов и специалистов региона.

Победители определялись по семи номинациям. Конверты с наименованием продукции, признанной лучшей, вскрывались непосредственно на церемонии награждения в «Ленэкспо».

Победители конкурса получили право нанесения на упаковку своего товара общественного знака качества «МОЖНО ПОКУПАТЬ!». Причем на бесплатной основе. Однако 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 оставляет за собой право проводить внезапную проверку качества продукта со своим знаком. Если в ходе такого инспекционного контроля будут выявлены нарушения по качеству, продукцию отзовут из торговой сети.

### СЛОВО ЛАУРЕАТАМ:

**Мухажир Этуев, генеральный директор ЗАО «Привнеское»:**

– Такой конкурс нужно проводить обязательно, так как это дает возможность заявкам одним из первых, поскольку уверены в качестве своей продукции. Потребители не случайно отдают предпочтение той продукции, от процесса производства до переработки на которой не более двух часов. Так что в этом плане определенное преимущество перед другими производителями. В следующем году выставим на конкурс уже новые продукты.

**Елена Казарцева, начальник отдела продаж ООО «Невские берега»:**

– Можно сказать, что мы были уверены в качестве своей продукции. «Наполеон» – это очень качественный продукт для рынка Санкт-Петербурга. Но потребители не всегда могут оценить ее по достоинству. Слойка для тортов и выпечки мы делаем сами. Вся наша продукция проходит проверку в собственной лаборатории комбината.

В следующем году представим на конкурс уже новые продукты. Обязательно будем участвовать. Конкурс дает возможность получить полную информацию о продовольственных товарах, чтобы ориентироваться на рынке.

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

– Мы участвуем в этом конкурсе впервые, но уже знаем, что это необходимо. Мы полностью поддерживаем инициативу общественного контроля. В этот раз победили наши мясные продукты «Свинина тушеная». В следующем году выставим новые консервы из говядины, индейки и курицы. Мы уверены в качестве своей продукции и охотно разместим на ней знак «МОЖНО ПОКУПАТЬ!».



**Юрий Новиков**, начальник отдела продаж ЗАО «Росжспром»: «Мы делаем масло строго по ГОСТу!»



**Павел Гришин**, генеральный директор ООО «Перелочка» – победитель в номинации «Натуральный продукт»



**Нина Храброва**, руководитель аккредитованного испытательного центра ВНИИ жиров (в центре) вручает диплом **Елене Казарцевой**, начальнику отдела продаж ООО «Смольнинский хлебозавод» (ОАО «Невские берега»)



**Александр Рашкован**, председатель «Лужский консервный завод» победитель в номинации «Консервы»





**Нина Панкова**, ректор Санкт-Петербургского государственного торгово-экономического университета (слева), вручает диплом лауреата конкурса **Анне Артугановой**, менеджеру по работе с федеральными сетями ООО «Десерт Фэнтези»



Награду конкурса получает **Ирина Филимонова**, директор по качеству компании «Главпродукт»

# МОЖНО ПОКУПАТЬ!

## КОНКУРСА ПО КАЧЕСТВУ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ «МОЖНО ПОКУПАТЬ!»

...еремония  
...х товаров  
...ую оценку,  
...одукции.

...«Племенной  
...но. Мы подали  
...качестве своей  
...предпочтение.  
...нашем заводе  
...плане у нас есть  
...изводителями.  
...ую продукцию.

...ООО «Смоль-  
...»:  
...беде. Наш торт  
...ная продукция,  
...ели уже успели  
...пирожных мы  
...онтроль в соб-

...другой продукт.  
...упателям более  
...рах и возмож-

...ОО «Русь»:  
...беждены, что он  
...иативу «Обще-  
...мясные консер-  
...вим на конкурс  
..., которых пока  
...ей продукции и  
...АТЬ!».

...адежда ГОРЧЕВА



**Юрий Андреев**, начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга, вручает диплом **Анне Пановой**, ведущему специалисту коммерческого отдела ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский»



**Павел Игнатенко**, генеральный директор ООО «Фабрика домашних солений», вручает награду победителю конкурса «Огурцы и грибы солим на совесть!»

Товар	Изготовитель
<b>• Номинация «МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ»</b>	
«Сметана с массовой долей жира 15%», ТМ «Пискаревская», ГОСТ Р 52092-2003	ООО «Санкт-Петербургский молочный завод «Пискаревский» (Санкт-Петербург)
«Молоко пастеризованное цельное с массовой долей жира от 3,2% до 4,5%», ТМ «Приневское» ГОСТ Р 52090-2003	ЗАО «Племенной завод «Приневское» (Ленинградская область)
«Сметана с массовой долей жира 20%», ТМ «Приневское», ГОСТ Р 52092-2003	ЗАО «Племенной завод «Приневское» (Ленинградская область)
«Молоко цельное козье пастеризованное с м.д. жира 3,3%», ТМ «Приневское», ТУ 9222-002-63902726-2008	ЗАО «Племенной завод «Приневское» (Ленинградская область)
Масло сливочное сладко-сливочное с м.д. жира 82,5%, ТМ «РЭП», ГОСТ Р 52253-2004	ЗАО «Росэкспром» (Санкт-Петербург)
Консервы молочные «Молоко цельное сгущенное с сахаром», ТМ «Главпродукт», ГОСТ Р 53436-2009	ООО «Главпродукт-торг» (Москва)
Мороженое эскимо пломбир ванильный в шоколадной глазури «Как было», 80 г, ТМ «Глав Холод», ГОСТ Р 52175-2003	ООО «Десерт Фэнтези» (Санкт-Петербург)
<b>• Номинация «РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ»</b>	
Форель слабосоленая, филе-кусочек, 200 г, ТУ 9268-001-52161988-2007	ООО «Асто» (Санкт-Петербург)
<b>• Номинация «КОНСЕРВЫ»</b>	
Консервы мясные «Свинина тушеная» в/с, ТМ «Честный продукт», ГОСТ Р 54033-2010	ООО «Русь» (Санкт-Петербург)
Консервы мясорастительные «Мясо кур тушеное с овощами»	ПО «Лужский консервный завод» (Ленинградская область)
«Крылышки пикантные, ТМ «Русское качество», ТУ 9217-024-05091131-13	ООО «Главпродукт-торг» (Москва)
Консервы томатные «Паста томатная «Томатный рай», ТМ «Главпродукт», ТУ 9162-012-70145024-09	ООО «Главпродукт-торг» (Москва)
<b>• Номинация «НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ»</b>	
«Шампиньоны свежие», ТМ «Приневское» РСТ РСФСР 608-79, ТИ 0735-001-00546160-12	ЗАО «Племенной завод «Приневское» (Ленинградская область)
Яйцо перепелиное, ТМ «Перепелочка», ТУ 9846-349-23476484-08	ООО «Перепелочка» (Ленинградская область)
<b>• Номинация «СОЛЕНЬЯ»</b>	
Огурцы слабой соли, ТМ «Фабрика домашних солений», ТУ 9167-001-38520788-2012	ООО «Фабрика домашних солений» (Ленинградская область)
«Грибы по-корейски шампиньоны», ТМ «Фабрика домашних солений», ТУ 9161-005-38520788-2012	ООО «Фабрика домашних солений» (Ленинградская область)
<b>• Номинация «КОНДИТЕРСКАЯ ПРОДУКЦИЯ»</b>	
Торт слоеный «Наполеон клубничный», ТМ «Смольнинский хлебозавод», ТУ 9130-001-00344544-2004	ОАО «Невские берега» (Санкт-Петербург)
<b>• Номинация «ОТЛИЧНЫЙ УРОЖАЙ»</b>	
Питательный торфогрунт ТМ «Terra Vita (Живая земля)», ТУ 0391-001-11158098-2002	ЗАО «Межотраслевое научно-производственное предприятие «Фарт» (Санкт-Петербург)
Удобрение «Исполин», ТМ «Богатырь», ТУ 9896-014-11158098-99	ЗАО «Межотраслевое научно-производственное предприятие «Фарт» (Санкт-Петербург)
Удобрение «Идеал», ТУ 9896-016-11158098-2000	ЗАО «Межотраслевое научно-производственное предприятие «Фарт» (Санкт-Петербург)



...совета директоров ПО  
...ает в конкурсе второй



Эксперты и победители конкурса «МОЖНО ПОКУПАТЬ!» 2013 г.



## МОРОЖЕНОЕ

Лето – это не только море, солнце и свежие фрукты, но и освежающий ледяной десерт, который так любят и взрослые, и дети. Три новых вида мороженого под торговой маркой «Айс Палас» в этом сезоне приготовила горожанам петербургская компания «ДЕСЕРТ ФЕНТЕЗИ». Такое мороженое сохранит очарование лета в любое время года.

 DESSERT  
**FANTASY**  
 Sweet Collection

# «Айс Палас» – три вида наслаждения

Мороженое в вафельных рожках «Ice Palace» выпускается в Бельгии, самой молочной стране в мире. Огромные заливные луга, элитные стада коров, здоровый климат позволяют бельгийцам производить молоко отличного качества. Оно сразу же поступает на заводы крупнейшего в Европе холдинга «Milobel». А там молоко превращается в масло, сыр, продукцию детского питания и, конечно, в мороженое. Поскольку путь от коровы до готового продукта сокращен до минимума,

в магазины поступает натуральная продукция высокого качества. Да и цены на нее вполне демократичные – владельцы фермерских хозяйств заинтересованы в быстрой реализации молочного сырья.

Входящая в состав холдинга фабрика «Ysco» – крупнейший производитель мороженого в странах Бенилюкс. Бельгийское мороженое, которое отличают традиционный молочный вкус и богатый ассортимент, продается в самых популярных торговых сетях Европы – Albert Heijn (Нидерланды), Carrefour (Франция и Бельгия), Picard (Франция). Российским покупателям бельгийское мороженое тоже знакомо. На фабрике «Ysco» его изготавливают для России под маркой «Ice Palace».

**ПИКАНТНЫЙ «PESAN» И МАЛИНОВЫЙ «PANNACOTTA»**

Для ценителей необычных и классических вкусов «Десерт Фэнтези» предлагает три вида вафельных рожков «Ice Palace». Каждый рожок состоит из сливочного мороженого с особым наполнителем. «Pesan» TM «Ice Palace» – это сочетание сливочного ванильного и ка-

рамельного мороженого, пикантность которому придают карамельный соус и карамелизованный орех пекан.

**Вафельный рожок «Raspberry pannacotta»** изготовлен на основе сливочного мороженого «панна котта». Этот вкус хорошо знаком петербуржцам. Мороженое с таким названием под ТМ «Ice Palace» уже выпускается фабрикой и продается в пластиковых контейнерах. В вафельном рожке его дополняет малиновый сорбет с фруктовым соусом. Когда ешь это холодное лакомство, возникает ощущение, что пьешь натуральный малиновый сок. Это неудивитель-



Лето потихоньку отступает, но восхитительный вкус вафельных рожков «Ice Palace» не позволит вам так быстро забыть о нем. Это мороженое всегда напомнит вам о самых ярких красках уходящего лета и подарит наслаждение вкусом в дождливые дни наступающей осени.

Дина ЛОВЕЙКО


**ЛЕТО ПРОЙДЕТ, УДОВОЛЬСТВИЕ – НИКОГДА!**

Любителей шоколада удивит вафельный рожок «3 Шоко», тоже созданный по оригинальной рецептуре. Сливочное мороженое с молочным шоколадом, кусочки темного шоколада, шоколадный соус и шоколадная глазурь, покрывающая рожок изнутри, доставят вам истинное наслаждение вкусом.

Дополнительную информацию о компании вы можете получить по тел. (812) 371-85-20 или на сайте [www.dessert-fantasy.ru](http://www.dessert-fantasy.ru).

## ДЛЯ ТЕХ, КТО ЛЮБИТ РЫБУ


**ПОРТРЕТ МОЙВЫ. КАРТИНА МАСЛОМ**

Несмотря на то что мойва – рыба достаточно дешевая, по пищевой ценности она не уступает более популярным и дорогим родственникам. Что касается ее икры, то, по мнению ряда ученых, она по своим вкусовым характеристикам и химическому составу не уступает красной. Икра мойвы богата витаминами А, В, С, D; содержит такие элементы, как медь, калий, кальций, фосфор, цинк, а также лецитин. Весь этот «химический букет» дополняют полиненасыщенные жирные кислоты (Омега-3), за счет которых усвояемость продукта организмом возрастает до 95%. Рыбий жир, входящий в икру мойвы, очень ценен и полезен тем, что содержит много ненасыщенных жирных кислот, которые нормализуют обмен веществ и являются хорошим средством для профилактики и лечения заболеваний сердца, щитовидной железы. Отличительной особенностью икры мойвы является то, что присутствующие в ней белки находятся в наиболее выгодных для человеческого организма соединениях. Это и обуславливает высокую усвояемость – 95%.

Именно это и делает икру мойвы одним из самых полезных рыбных деликатесов! Ее включение в рацион – очень разумный шаг, позволяющий организму регулярно получать полезные микро- и макроэлементы. Диетологи особенно рекомендуют включать икру мойвы в рацион пожилых людей, а также тех, кто испытывает регулярные физические нагрузки. А вот людям, страдающим язвой двенадцатиперстной кишки, гастритом или гипертонией, на этот продукт «налегать» не рекомендуется.

# НЕ ДУМАЙТЕ О МОЙВЕ СВЫСОКА!

**Икра – один из самых питательных продуктов. В любой икре, не важно, какого она цвета, содержится одинаковый набор полезных человеку веществ.**

**СОУС – ДУША БЛЮДА**

Из-за специфического вкуса в натуральном виде икра практически не выпускается. Чаще всего ее смешивают со всевозможными ингредиентами, которые способствуют улучшению вкусовых качеств.

**ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ»** выпускает икру сельди и мойвы в масле и в соусах. Чтобы сделать продукт не только вкусным, но и полезным, ЗАО «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ» разработало специальную рецептуру соуса: в нем снижено количество жиров, и его калорийность значительно ниже, чем у обычного майонеза. Вы можете побаловать себя деликатесом, не беспокоясь за свою фигуру!

**ВЫБИРАЕМ НАСТОЯЩУЮ ИКРУ**

Нетрудно представить растерянность покупателя, пришедшего в магазин за икрой мойвы, ведь от ассортимента глаза просто разбегаются: икра мойвы классическая, копченая, в соусе таком и эдаком.

Все это так! Найдется товар в угоду любому вкусу. Но что должно быть неизменным для всех продуктов под названием «икра мойвы» – это определенные качественные показатели. И так, на что мы обращаем внимание прежде всего:

- Икра мойвы, сами икринки, если она не под-копченая, должна быть только **светло-желтого цвета!** Если цвет более яркий или насыщенный, вплоть до оранжевого, – производитель использовал красители или добавки, которые пользы ни вам, ни вашим близким явно не принесут.
- Продукт должен обладать **однородной, плотной, а не жидкой** консистенцией, в аромате



**Икру мойвы получают из ястыка небольшой морской рыбы из семейства корюшковые. Ее особенностью является очень мелкая, но в то же время плотная консистенция, характерные вкус и аромат.**

и вкусе основные ноты – **рыбные**, а вот вкус и запах майонеза превалять не должны.

• Качественная икра, после того как вы ее раскусите, должна чуть-чуть **хрустеть** во рту. Если этого не произошло, вероятность того, что некачественный производитель заменил икру обычной манкой, очень велика!

Есть более простой способ правильного выбора: положить в корзинку **икру мойвы** торговой марки «БАЛТИЙСКИЙ БЕРЕГ», которая уже много лет для покупателей служит гарантом безупречного качества. Эта продукция отвечает самым высоким требованиям, предъявляемым к уровню качества, герметичности упаковки

и химическому составу продукта на всех этапах технологической цепочки.

Применение особых методов посола и обработки рыбы и морепродуктов позволяет сохранить все полезные микроэлементы при производстве рыбной продукции длительного срока хранения. Использование специальных технологий производства стало возможным благодаря привлечению ведущих специалистов в области рыбообработки и упаковки рыбной продукции, а также благодаря использованию современного оборудования и качественных упаковочных материалов.

Анна ШЕВЕЛОВА



ПРИПРАВЫ

ГЛАВПРОДУКТ



ЦАРИЦА СТОЛА — В НОВОМ «АМПУЛА»

Осень — пора сбора урожая. В перерывах между работой на дачном участке всегда хочется перекусить чем-нибудь вкусеньким. Шашлык, бутерброды, свежие овощи — это, пожалуй, самый подходящий набор для обеда на свежем воздухе. А если вы хотите добавить блюдам пикантности, не обойтись без самых популярных приправ русской кухни — горчицы и хрена.

Немаловажное значение в походных условиях имеет упаковка пищевых продуктов. Если она удобная, то вы застрахованы от таких неприятностей, как пятна на одежде или насекомые внутри упаковки. Заботясь о своих потребителях, компания «ГЛАВПРОДУКТ» выпустила горчицу «Русскую», «Ядреную» и «Советскую» в новых удобных тубах по 100 граммов с закручивающимися крышками. Это самые востребованные виды горчицы на рынке. Теперь любимую приправу можно положить хоть в сумку, хоть в карман. А после трапезы на природе закрыть крышечку и также благополучно привезти початый соус домой.

Компания «ГЛАВПРОДУКТ» — крупнейший российский производитель горчицы и хрена. Недавно предприятие установило дополнительные современные линии по фасовке соусов в удобные упаковки: тубы и стеклянные банки.

«ГЛАВПРОДУКТ» порадовал еще одной новинкой: горчица «Медовая» премиального качества теперь выпускается в стеклянной банке массой 170 граммов. «Царица стола» готовится

по уникальной рецептуре. Для неповторимого аромата и нежной пикантности вкуса используется специальный сорт не слишком острой горчицы высокого качества, добавляются натуральный мед и специи. Производитель уверяет: в каждой баночке содержится 2 столовые ложки меда!

Аналогами этой горчицы являются горчицы импортного производства: Германии, Франции, Польши и др. Но в отличие от них медовая горчица ТМ «ГЛАВПРОДУКТ» более чем на 50% доступней по цене. Являясь самым крупным российским изготовителем в данном сегменте, компания может позволить себе предлагать своим покупателям более низкие цены.

Горчица и хрен ТМ «ГЛАВПРОДУКТ» известны и другими конкурентными преимуществами: высокое качество, яркий вкус, аромат и острота, которые особенно ценятся гурманами русской кухни, а также сертифицированное производство по международным стандартам ГОСТ ИСО 9001–2008.

Алиса САВЕЛЬЕВА

РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР СООБЩАЕТ

НАРУШЕНИЯ ПРИ ИМПОРТЕ ЧИЛИЙСКОЙ РЫБЫ СТАНОВЯТСЯ НЕХОРОШЕЙ ТРАДИЦИЕЙ РОССЕЛЬХОЗНАДЗОР ПРИОСТАНОВИЛ ВВОЗ 44 ТОНН СВЕЖЕМОРОЖЕННОЙ ФОРЕЛИ

Партия свежемороженой форели весом 44 тонны, поступившая в Санкт-Петербург из Чили, приостановлена к ввозу и дальнейшей реализации по причине несоответствия требованиям ветеринарного законодательства.

При проведении физического досмотра груза специалистами Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области выявлено, что маркировочная этикетка наклеена таким образом, что вскрытие упаковки возможно без нарушения ее целостности.

До получения разъяснений государственной ветеринарной службы Чили движение груза приостановлено. Отобраны пробы на качество и безопасность.

В ПОРТУ САНКТ-ПЕТЕРБУРГА ЗАДЕРЖАНО 18 ТОНН ВЬЕТНАМСКИХ КРЕВЕТОК ФАКТИЧЕСКАЯ ДАТА ВЫРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ НЕ СООТВЕТСТВОВАЛА ЗАЯВЛЕННОЙ В СЕРТИФИКАТЕ

Сотрудниками территориального Управления Россельхознадзора в «Большом порту Санкт-Петербурга» приостановлен ввоз партии креветок из Вьетнама весом около 18 тонн.

При проведении ветеринарного досмотра специалистами Управления выявлено несоответствие дат выработки, указанных



на части маркировочных этикеток, датам, заявленным в ветеринарно-сопроводительных документах.

Ввоз партии приостановлен до получения разъяснений госветслужбы Вьетнама. Отобраны пробы на качество и безопасность.

БРАЗИЛЬЦЫ СНАЧАЛА ОТПРАВИЛИ ОРЕХИ И ТОЛЬКО ПОТОМ ВЫДАЛИ НА НИХ СЕРТИФИКАТ

ИНСПЕКТОРЫ РОССЕЛЬХОЗНАДЗОРА ПРИВЛЕКЛИ К ОТВЕТСТВЕННОСТИ ГРУЗОПОЛУЧАТЕЛЯ И ВЛАДЕЛЬЦА ГРУЗА

При проведении документарного контроля прибывшей в морской торговый порт Санкт-Петербурга крупной партии арахиса из Бразилии весом 125 тонн государственными инспекторами территориального Управления Россельхознадзора установлено, что фитосанитарный сертификат на продукцию выдан уже после ее отправления с территории страны-экспортера.

В связи с нарушением правил ввоза подкарантинной продукции компания-получатель и владелец груза привлечены к административной ответственности.

ФОРЕЛЬ ИЛИ ЛОСОСЬ?

ВЫЯВЛЕНО НЕСООТВЕТСТВИЕ ПОДКОНТРОЛЬНОГО ТОВАРА ДАННЫМ, УКАЗАННЫМ В ВЕТЕРИНАРНОМ СЕРТИФИКАТЕ

Более 16 тонн охлажденной форели, поступившей в Санкт-Петербург из Норвегии, приостановлено по причине несоответствия требованиям ветеринарного законодательства.

При проведении досмотра груза специалистами в области ветеринарного надзора Управления Россельхознадзора по Санкт-Петербургу и Ленинградской области выявлено несоответствие подконтрольного товара данным, указанным в ветеринарном сертификате. В частности, в ветеринарном сертификате Норвегии в графе «описание-вид» указано «лосось», а в остальных сопроводительных документах, на этикетках упаковок и при досмотре в коробках обнаружена форель.

Ввоз продукции на территорию Таможенного союза запрещен.

Пресс-служба Управления Россельхознадзора по СПб и ЛО

МЯСНЫЕ КОНСЕРВЫ

РАССЛЕДОВАНИЕ «ПК»: ГДЕ БОЛЬШЕ МЯСА?

Наверное, каждый когда-то сталкивался с вопросом: как выбрать правильную тушенку? Ведь без этого продукта просто не обойтись в походе, и дома, когда нужно быстро приготовить обед, он оказывается очень кстати. Важно, чтобы содержимое консервов могло заменить настоящее мясо. А это, как известно, бывает далеко не всегда.

Корреспондент «ПК» решила провести небольшое расследование. Во-первых, выяснить, сколько мяса сегодня можно найти в банках с тушеной говядиной. Во-вторых, сравнить, насколько обоснованы цены на ту или иную марку продукта в зависимости от содержания. И наконец, чтобы повысить объективность выводов, мы решили приготовить с тушенкой-победителем плов, накормить им сотрудников редакции и поинтересоваться их мнением.

Для эксперимента было закуплено по три банки тушеной говядины массой 325 граммов от шести разных производителей. Тушенка первых трех производителей стоила 60–80 рублей за штуку, вторых трех — 100–120 рублей. При оценке содержимого банок обращалось внимание на количество и размеры кусочков мяса, а также на объемы жира, бульона и соединительной ткани.

Разница в стоимости тушенки первой и второй ценовых категорий оказалась обоснованной. В образцах за 60–80 рублей мы практически не нашли кусочков настоящего мяса. Зато соединительной ткани, жира и бульона было предостаточно. Причем в одной из банок бульон был почти без запаха. С закрытыми глазами было бы трудно определить, что находится внутри. Такие консервы



для нашего «фирменного» плова не годятся.

С образцами второй ценовой категории дело обстояло куда лучше. При осмотре можно было легко выделить волокнистые кусочки мяса — где-то больше, где-то меньше. А вот жира и бульона в двух образцах из трех, по нашему мнению, было больше, чем нужно. Лучше бы изготовители добавили мяса.

Взвесив все «за» и «против», сотрудники редакции определили победителя нашего «кухонного»

конкурса. Им стала говядина тушеная ТМ «Честный продукт». Банки тушенки хватило не только на плов, но еще и на суп.

Корреспондент «ПК» рассказала об эксперименте производителям «честной тушенки», признавшись при этом, что была приятно удивлена результатами использования их продукта. Правда, по словам представителей компании, удивляться тут нечему, поскольку в банку тушенки ТМ «Честный продукт» изначально закладывают 98% мяса.

В результате после приготовления консервов мяса там остается значительно больше, чем предписывает ГОСТ.

При покупке тушенки каждый потребитель должен решить для себя: либо он покупает настоящее мясо по честной цене, либо экономит, но довольствуется субпродуктами. Последние для приготовления вкусного и питательного блюда не подходят. Мы свой выбор сделали — за качество платить не жалко! А если исходить из того, что из жира и со-

единительной ткани плова не приготовишь, то покупать тушенку ТМ «Честный продукт» выгодно.

ПЛОВ ИЗ ТУШЕНКИ

Дегустаторы — сотрудники «ПК» — остались довольны пловом.

— Чувствуются кусочки настоящей говядины. Блюдо получилось очень вкусным и ароматным. Вот это действительно правильный плов! — отметила дизайнер «ПК» Екатерина Вайсберг.

Свой рецепт плова мы предлагаем всем читателям.

Ингредиенты:

- рис — 1 стакан
- мясная тушенка — 1 банка
- репчатый лук — 1 шт.
- крупная морковь — 2 шт.
- куркума — 1 щепотка
- специи — по вкусу
- соль — по вкусу
- растительное масло — для жарки

СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

Овощи почистить и помыть. Морковь натереть на терке, а лук нарезать мелкими кубиками. Выложить овощи в жаровню, обжарить лук и морковь с добавлением растительного масла. Добавить тушенку и тушить в течение 5 минут.

Рис хорошо промыть и обсушить, высыпать к овощам с тушенкой, посолить, добавить куркуму и тушить на минимальном огне под крышкой до готовности. После чего выключить огонь, накрыть жаровню с пловом мокрым полотенцем и оставить на 15–30 минут. Приятного аппетита!

Надежда ГОРЧЕВА



## ЭКСПЕРТИЗА «ПК»

## КИЛЬКА С ДУШКОМ

Традиционно раз в год общественная организация проверяет качество рыбных консервов, которые приобретают петербуржцы в розничной сети. В этом году для независимой экспертизы были закуплены 12 образцов, сделанных по ГОСТу, нижней ценовой категории разных отечественных производителей.

Больше всего дегустационную комиссию огорчили образцы консервов томатной группы. Три образца кильки балтийской неразделанной в томатном соусе эксперты отказались пробовать из-за отвратительного запаха. В черный список попали образцы консервов следующих производителей: ООО «БАРС» (Калининградская обл.), ООО «Натурэль СБ» (Ленинградская обл.), ООО «Балт-Фиш плюс» (Псковская обл.).

Два образца кильки в томатном соусе от ООО «Боцман» (Владимирская обл.) и ООО «Роскон» (Калининградская обл.) также не соответствовали нормативной документации. В обоих образцах рыбы оказалось меньше, чем было заявлено на упаковке, а во втором образце рыба была разварена, а соус – неоднороден.

Кроме того, эксперты выявили несоответствие показателей массы белка и жира значениям, заявленным на этикетке.

При оценке вкуса были забракованы еще пять образцов: горбуша натуральная (ИП Дунин Г.Е., Московская обл.), сардина атлантическая натуральная с добавлением масла (ОАО «Балтийский комбинат», Калининградская обл.), корюшка неразделанная обжаренная в томатном соусе (ЗАО «Рыбный двор», г. Великий Новгород), сайра тихоокеанская натуральная с добавлением масла (ООО «Тройной Морской

## Осторожно, рыбные консервы!

**В трех банках – протухшая килька, еще в пяти – горбуша, сайра, сардина, корюшка и шпроты ненадлежащего качества. В итоге из 12 образцов рыбных консервов, подвергнутых лабораторным испытаниям, лишь один образец соответствовал требованиям ГОСТа. Таковы результаты экспертизы, проведенной испытательной лабораторией ОАО «Гипрорыбфлот» по заказу Санкт-Петербургской общественной организации потребителей «Общественный контроль».**

Дом», Орловская обл.) и шпроты в масле (ООО «СИНЕРГИЯ», Новгородская обл.).

У образцов горбуши, корюшки и сардины чувствовался привкус горечи, у сайры – вкус окислившегося жира. У шпрот, изготовленных ООО «СИНЕРГИЯ», присутствовал вкус не копченой, а бланшированной рыбы.

Соответствующими ГОСТу оказались лишь шпроты в масле, произведенные ООО «Вел-рыбпром» (Псковская обл., г. Великие Луки).

– У образца «Шпроты в масле» ООО «Сойма» (г. Великий Новгород) вкус и запах были выражены весьма слабо, что наводит на мысль об использовании копильного препарата вместо натурального копчения. К тому же цвет у рыбок в банке был очень бледный, что не характерно для копченого продукта, – рассказала член дегустационного совета, заведующая лабораторией инновационных технологий ОАО «Гипрорыбфлот» Елена Куприна.

Горечь и привкус окисленных жиров, по предположению экспертов, могли стать следствием длительного хранения сырья или продукции в условиях, не соответствующих стандарту.

– Порочащий запах, привкус горечи и окислившегося жира в консервах, как правило, возникают в результате нарушения технологии производства, – отметила главный технолог ОАО «Гипрорыбфлот» Евгения Лобова. – А сухость и рассыпчатость рыбного мяса может

говорить о том, что сырье несколько раз пере-замораживалось.

Заметим, что эксперты не смогли с полной уверенностью определить копченую рыбу ни в одном из трех образцов шпрот в масле. Содержимое банок свидетельствовало скорее о том, что при изготовлении консервов использовались копильные жидкости. Видимо, производители, предпочитая экономить, идут по более экономичному пути.

– Я не увидела среди шпрот в масле ни одного классического образца. Дегустируемые рыбки были мало похожи на настоящие шпроты как по консистенции, так и по цвету кожных покровов, – констатировала Е. Лобова. – ГОСТ допускает использование копильных препаратов при производстве шпрот, но изготовитель должен указывать такой способ обработки на этикетке. А этого сделано не было.

ЖИДКОСТИ – С ИЗБЫТКОМ,  
А БЕЛКА И ЖИРА – ДЕФИЦИТ

Экономив на рыбе, многие производители явно злоупотребили заливкой. Например, в банке кильки от ООО «Натурэль СБ» оказалось 37% рыбы и 63% жидкости. Хотя по ГОСТу полагается соотношение: не менее 70% рыбы и не более 30% заливки. В натуральных консервах соотношение рыбы и жидкой части не нормируется, чем, к сожалению, недобросовестные производители охотно пользуются.

– В образце «Горбуша натуральная» масса нетто составила 276 г, масса рыбы – всего 168 г, остальное (более 100 г) – жидкость. Хотя по технологии производства в натуральные консервы входят только рыба, сок, выделенный из нее в результате стерилизации, и специи. Откуда столько жидкости? Остается только догадываться. Мы считаем, что необходимо ввести ограничение по допустимому объему жидкости в натуральных консервах, – подчеркнула заведующая лабораторией биохимии Светлана Красикова.

Практически во всех образцах экспертиза выявила несоответствие количества белка и жира заявленным значениям на этикетке.

Так, например, на этикетке горбуши белок заявлен 21%, по факту – 14,8%; на этикетке корюшки в томатном соусе белок заявлен 14%, по факту – 6,8%; на этикетке кильки (ООО «Натурэль СБ») белок заявлен 14%, по факту – 8,8%; на этикетке шпрот (ООО «СИНЕРГИЯ») белок заявлен 17%, по факту – 12,6%; на этикетке кильки (ООО «Боцман») белок заявлен 14%, по факту – 9,3%.

По массовой доле жира самые большие отклонения от заявленных на этикетке значений были обнаружены у следующих образцов: сардина атлантическая (ОАО «Балтийский комбинат») – 8,6% вместо заявленных 18%; сайра тихоокеанская (ООО «Тройной Морской Дом») – 12,1%

РЕЗУЛЬТАТЫ  
ЭКСПЕРТИЗЫ  
РЫБНЫХ  
КОНСЕРВОВ, ГОСТ

Наименование рыбных консервов	Шпроты в масле	Сайра тихоокеанская натуральная с д/м	Сардина атлантическая натурал. с д/м	Килька балтийская неразделанная в томатном соусе	Килька балтийская неразделанная в томатном соусе	Килька балтийская неразделанная в томатном соусе	Килька балтийская неразделанная в томатном соусе
Производитель	ООО «Велрыбпром» Псковская обл, г. Великие Луки	ООО «Тройной Морской Дом» Орловская обл., г. Новосильск	ОАО «Балтийский комбинат» Калининградская обл., г. Светлый	ООО «Боцман» Владимирская обл., Петушинский р-н, г. Петушки	ООО «БАРС» Калининградская обл., Гурьевский р-н, пос. Родники	ООО «Натурэль СБ» Ленинградская обл., г. Сосновый Бор	ООО «Балт-Фиш плюс» Псковская обл., д. Щеглицы
Дата изготовления	23.04.2013	28.06.2012	03.10.2011	15.06.2013	15.08.2012	14.12.2012	22.05.2013
Место закупки	ООО «Любавушка Ритейл Групп» («Полушка»), СПб, ул. Замшина, 20	ТК «Народный», ООО «Век», ООО «Талько Глобал трейд», пр. Косыгина, 21, корп. 1	ТК «Народный», ООО «Век», ООО «Талько Глобал трейд», пр. Косыгина, 21, корп. 1	ТК «Народный», ООО «Век», ООО «Талько Глобал трейд», пр. Косыгина, 21, корп. 1	ООО «Любавушка Ритейл Групп» («Полушка»), СПб, Индустриальный пр., 38	ЗАО «Дикси-Петербург», ул. Замшина, 31	ООО ТД «Менахем», СПб, маг. «Сезон», ул. Замшина, 29 лит. А
Цена, руб.	22-40	25-90	16-90	9-90	37-10	15-40	29-90
Вкус	Соответствует	Не соответствует (вкус окислившегося жира)	Не соответствует (привкус горечи)	Соответствует	Отказ от дегустации	Отказ от дегустации	Отказ от дегустации
Запах	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (не приятный)	Соответствует	Не соответствует (гнилостный)	Не соответствует (гнилостный)	Не соответствует (гнилостный)
Консистенция мяса рыбы	Соответствует	Соответствует	Не соответствует (сухая)	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует
Состояние рыбы	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует
Состояние кожных покровов	Соответствует	-	-	-	-	-	-
Состояние масла	Соответствует	-	-	-	-	-	-
Характеристика разделки	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Состояние костей	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует
Состояние бульона	-	Соответствует	Не соответствует (мутный)	-	-	-	-
Цвет мяса рыбы	-	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует
Цвет томатного соуса	-	-	-	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует
Цвет кожных покровов	Соответствует	-	-	-	-	-	-
Состояние томатного соуса	-	-	-	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует
Наличие посторонних примесей	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Внутренняя поверхность банки	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Массовая доля белка %, по этикетке/ факт	17/15	18/15,2	19/18	14/9,3	14/10,8	14/8,8	8/12
Массовая доля жира%, по этикетке/ факт	32/31,1	23/12,1	18/8,6	12/10,5	12/5,6	12/2,8	1,2/3,4
Массовая доля поваренной соли, %	1,2	2,3	1,5	2,0	1,6	1,9	2,0
Массовая доля составных частей рыбы % жидкой части	70/30	-	-	53/47	61/39	37/63	72/28
По этикетке масса нетто, г масса рыбы, г	160/ не менее 112	245	250	240/ не менее 161	250/ по закладке 175	230	230/ не менее 161
Фактически масса нетто, г масса рыбы, г	162/112	254	254	204/109	246/149	251/93	225/162
Соответствие НД	Соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

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



вместо указанных 23%; килька (ООО «Натурэль СБ») – 2,8% вместо заявленных 12%; корюшка (ЗАО «Рыбный двор») – 7% вместо заявленных 13%; шпроты (ООО «СИНЕРГИЯ») – 23% вместо заявленных 32%.

– Это информационная фальсификация – когда значения показателей пищевой ценности, указанные на этикетке, не соответствуют фактическим значениям, – пояснила **С. Красикова**.

Также, по заключению экспертов, производители консервов пожалели соли. Содержание ее во всех образцах, кроме сайры, было на нижнем пределе.

### ТРЕВОЖНАЯ ТЕНДЕНЦИЯ

Судя по результатам нынешних испытаний, ситуация на рынке рыбных консервов остается

печальной. Недобросовестные производители продолжают экономить на качестве ради увеличения прибыли, не думая при этом о здоровье покупателей. Административная ответственность за нарушения их не пугает, ведь размер штрафов сегодня весьма мал.

– Такое ощущение, что производители явно пренебрегают контролем качества и безопасности своей продукции, – говорит **Е. Лобова**. – Ведь некоторые из испытываемых нами образцов ни в коем случае не годятся в пищу. Я советую потребителям быть очень внимательными при покупке и употреблении любых рыбных консервов, особенно томатной группы.

**Надежда ГОРЧЕВА**

### СОВЕТЫ ЭКСПЕРТОВ

Открывая банку рыбных консервов, в первую очередь обращайте внимание на запах, вкус и консистенцию продукта. Если вы чувствуете неприятный запах или рыба горчит на вкус – лучше не использовать такую продукцию в пищу. Внешний вид во многом зависит от того, из какого сырья сделаны консервы. Если рыба была несколько раз заморожена и разморожена, то содержимое банки может иметь нетоварный вид (при выкладывании разваливается).

Обезопасить себя от покупки некачественных рыбных консервов сегодня можно только одним способом: не покупать подозрительно дешевые консервы в диапазоне 10–30 рублей и обходить стороной магазины с сомнительной репутацией. Другого пути избежать покупки фальсификата, увы, нет.

Материалы проверки СПб ООП «Общественный контроль» уже направил в Управление Роспотребнадзора по г. Санкт-Петербургу. Однако потребителям ни в коем случае не стоит расслабляться: государственный надзор в основном сегодня занят контролем качества продукции из ближнего зарубежья – Украины, Молдовы и Беларуси. Наши изготовители и продавцы до сих пор обладают иммунитетом «отечественных изготовителей», которым негласно позволено производить все, что им будет угодно, невзирая на ГОСТы, технические регламенты и федеральные законы.

**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**



Килька балтийская неразделанная в томатном соусе	Корюшка неразделанная обжаренная в томатном соусе	Шпроты в масле	Горбуша натуральная	Шпроты а масле
ООО «Роскон» Калининградская обл., г. Пионерский	ЗАО «Рыбный двор» г. Великий Новгород	ООО «СИНЕРГИЯ» Новгородская обл., г. Великий Новгород	ИП Дунин Г.Е. Московская обл, Солнечногорский р-н, с.п. Пешковское, д. Есипово	ООО «Сойма» г. Великий Новгород
14.12.2012	09.04.2013	30.05.2013	25.07.2013	09.07.2013
ООО ТД «Менажм», СПб, маг. «Сезон» ул. Замшина, 29 лит. А	ООО «Бэст Прайс» («Фикс Прайс») СПб, ул. Замшина, д. 5б, корп. 2, лит. А	ООО ТД «Менажм», СПб, маг. «Сезон» ул. Замшина, 29 лит. А	ТК «Народный», ООО «Век», ООО «Талько Глобал трейд», пр. Косыгина, 21, корп. 1	ТК «Народный», ООО «Век», ООО «Талько Глобал трейд», пр. Косыгина, 21, корп. 1
14-90	19-00	22-90	29-90	17-90
Соответствует	Не соответствует (привкус горечи)	Не соответствует (вкус копчености не выражен совсем, мало соли)	Не соответствует (привкус горечи)	Соответствует (слабо выражен)
Соответствует	Соответствует	Не соответствует (слабо выраженный)	Соответствует	Не соответствует (слабо выражен)
Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Не соответствует (большая разваренность)	Не соответствует (сильное разламывание при выкладывании)	Соответствует	Соответствует	Соответствует
-	-	Не соответствует (сильное сплзание)	-	Соответствует
-	-	Не соответствует (темное, много отстоя)	-	Соответствует
Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
-	-	-	Соответствует (избыточное кол-во)	-
Соответствует	Соответствует	-	Соответствует	-
Соответствует	Не соответствует (бледно-серый)	-	-	-
-	-	Не соответствует (не равномерный)	-	Соответствует
Не соответствует (неоднородный)	Не соответствует (неоднородный)	-	-	-
Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует	Соответствует
14/12,5	14/6,8	17/12,6	21/14,8	17/17
12/15	13/7	32/23,1	6/2,6	32/26,3
1,0	1,6	1,0	1,8	2,5
65/35	59/41	60/40	-	71/29
250/ не менее 175	230/ не менее 161	160/ не менее 112	245	160
248/162	246/145	167/100	276	146/104
Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует	Не соответствует

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



## Деликатесная новинка – для любителей мяса

**Питерская компания «МИТ СТАР» вновь радует любителей колбас к новому сезону: в самое ближайшее время в магазинах Санкт-Петербурга и Ленобласти появятся «ТЕЩИНЫ КОЛБАСКИ». Производитель верит – покупатели оценят новинку по достоинству.**

Рецептура новых колбасок разработана главным технологом предприятия. Полукопченые «Тещины колбаски» из охлажденных куриных грудок с добавлением свиного шпика по праву можно назвать эксклюзивными. Особым образом подобрана ароматическая композиция из специй, акцент в которой сделан на нотки чеснока. Изделие не содержит соли и ГМО. Но самое главное: в изготовлении этого продукта используются высококачественное сырье и исключительно натуральные добавки, как и во всей линейке продукции производителя.

Компания возлагает на мясную новинку большие надежды. Ведь другие разработки главного технолога «Мит Стар» пользуются стабильным спросом у потребителей и получают положительные отзывы экспертов.

Напомним, не так давно «Буженина праздничная» получила большую золотую медаль «Лучшая продовольственная про-

дукция» на выставке продовольственных товаров ИНТЕРФУД-2013. Деликатес был удостоен высокой оценки в номинации «Баланс цены и качества».

Новинка «Тещины колбаски» получила свое оригинальное название неспроста. Дело в том, что по версии производителя, такой продукт должен прийти по нраву даже самому требовательному гурману. Мужчинам рекомендуется обязательно угостить новинкой тещ, так же как и тещи могут порадовать ею своих близких.

Колбаски будут доступны самому широкому кругу потребителей, поскольку находятся в сегменте средней ценовой категории.

Оценить качество мясных деликатесов от компании «Мит Стар» сегодня может каждый – нужно просто внимательно искать знакомый логотип на полках магазинов.

**Алиса САВЕЛЬЕВА**

**ООО "АСТО"**

**ДЕЛИКАТЕСНЫЕ МОРЕПРОДУКТЫ**

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



## ПРОВЕРЕНО НА СЕБЕ

Люди старшего поколения до сих пор помнят, как во времена застоя на ленинградских улицах можно было встретить счастливых, увешанных рулонами туалетной бумаги. Если этот товар удавалось заставить в продаже, покупали, как правило, впрок. На качество никто не смотрел, большой удачей было просто «достать» дефицитный товар в магазинах. Сегодня же избалованный потребитель предъявляет более высокие требования к функциональным возможностям товаров первой необходимости.

Рынок предлагает сейчас продукцию на любой вкус: однослойную и многослойную, белую и цветную, без запаха и ароматизированную. При этом цены могут отличаться в разы. Мы решили провести потребительскую оценку современной туалетной бумаги средней стоимости – двухслойной бесцветной неароматизированной.

Для эксперимента были закуплены четыре упаковки бумаги разных производителей: TOLLI «Classic», «Мягкий знак «DELUX», «НЕГА» и ZEWA. По информации изготовителей первых трех марок, их продукция сделана по ГОСТ Р 52354–2005 из 100%-ной целлюлозы. Последний же участник эксперимента изготовлен из вторичного волокна по ТУ. Тем не менее внешне образцы практически не отличаются друг от друга. У всех одинаково белый цвет, красивые тиснения.

## ЦЕНА ВОПРОСА

Дороже всех при покупке нам обошлась бумага ZEWA (59,05 рубля за упаковку из четырех рулонов). На втором месте по цене – TOLLI «Classic» (42,95 рубля), на третьем – «НЕГА» (39,90 рубля), на четвертом – «Мягкий знак «DELUX» (39 рублей).

## ОПЫТЫ ВРУЧНУЮ

Сенсорная оценка проводилась по таким критериям, как мягкость и гладкость поверхности на ощупь, прочность поверхностного слоя, качество перфорации.

Для определения мягкости и гладкости мы привлекли всех сотрудников редакции «ПК». Каждый из респондентов поочередно ощупывал образцы и давал свою оценку.

Для измерения прочности поверхностного слоя мы в течение 10 секунд интенсивно терли каждый из образцов в руках. Тот продукт, который меньше всего распылялся, зарабатывал наивысший балл.

## Операция «Туалетная бумага»

**Как правильно выбрать туалетную бумагу? Можно ли доверять отечественному производителю или все-таки стоит покупать продукцию импортного производства? С помощью нехитрых методов оценки корреспондент «ПК» решил сам провести независимую экспертизу.**

Перфорацию мы оценивали, исходя из того, насколько легко листы отрываются друг от друга.

Отдельно рассматривались такие показатели, как впитываемость влаги и растворимость в воде. Вооружившись секундомером, мы замеряли, за какое время капля воды впитается в отдельно взятый лист. Согласно ГОСТу, туалетная бумага должна впитать жидкость не более чем за пять секунд.

Особое значение для потребителя имеет растворимость туалетной бумаги в воде. Ведь от этого зависит, будет ли засоряться канализационная система в доме. Мы опускали по листу от каждого рулона в стаканы с водопроводной водой и отслеживали, насколько быстро они размокнули до разрывов. В основу оценки образцов легла пятибалльная шкала.

## РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТА

По итогам испытаний лучшим признан образец туалетной бумаги TOLLI «Classic», который получил наивысшие оценки по всем параметрам. Его результат – 30 баллов.

На втором месте по функциональности – образец бумаги «Мягкий знак «DELUX», отставший от лидера всего на один балл по мягкости.

Бронзовым призером стал образец туалетной бумаги ZEWA. В его копилке – 27 баллов. Испытуемые посчитали, что этот участник чуть уступает другим в мягкости и гладкости.

Последнее место занял образец продукции «НЕГА». Его подвели мягкость (самая низкая оценка среди всех) и перфорация. Не все листы бумаги оказались четко перфорированы. Суммарный результат – 25 баллов.

Как видим, разрыв между лидером и отстающим – всего пять баллов, что не говорит о существенной разнице. Все образцы моментально впитывали капли жидкости и хорошо растворялись в воде. Ни один из них не оставил на руках бумажной пыли при измерении прочности поверхностного слоя.

То есть, в принципе, покупая туалетную бумагу средней ценовой категории, можно не беспокоиться о ее удобстве и функциональности. Остается только выбрать продукт по своему вкусу.

Если же говорить о цене, то самый дорогой участник испытаний – образец ZEWA – занял лишь третье место по заявленным показателям. Хотя надо учесть, что это единственный продукт в нашем бумажном квартете, изготовленный из вторичного волокна. Образец «НЕГА», набравший меньше всего баллов, сделан по ГОСТу из 100%-ной целлюлозы. Зато он и не претендует на дороговизну: стоит на 30% дешевле ZEWA. Таким образом, соотношение цены и качества, как и в случаях со многими другими товарами, остается величиной относительной.

Надежда ГОРЧЕВА

## СЛОВО – ЭКСПЕРТУ

Жаннетта КИСЕЛЕВА, руководитель органа по сертификации целлюлозно-бумажной продукции Всероссийского научно-исследовательского института целлюлозно-бумажной промышленности

– Туалетная бумага должна отвечать требованиям ГОСТа по таким показателям, как впитываемость, мягкость, бактерицидность, механическая прочность, склонность к пылению, отсутствие посторонних включений, внешний вид в целом. Также имеют значение качество перфорации, окрасочность или степень белизны, если бумага белая. Производство бумаги из 100%-ной целлюлозы и вторичного волокна принципиально отличается. Первое обходится гораздо дороже, но занимает меньше времени. Макулатура же проходит от 4 до 6 стадий подготовки, процесс производства у нее более длительный. Для туалетной бумаги, на мой взгляд, экономически целесообразней использовать вторичное волокно. Тем более что туалетная бумага, как правило, производится из высоких сортов макулатуры. В Европе сегодня приветствуется производство туалетной бумаги именно из вторичного сырья.



Название продукта	TOLLI «Classic»	«Мягкий знак «DELUX»	ZEWA	«НЕГА»
Мягкость	5	4	3	2
Гладкость	4	5	3	5
Прочность	5	5	5	5
Перфорация	5	5	5	3
Впитываемость влаги	5	5	5	5
Растворимость в воде	5	5	5	5
Итого (в баллах)	30	29	27	25



## Масло «ЭКОМИЛК» «Сливочное»

- На Руси издавна лучшие сорта коровьего масла получали из свежих сливок, наполненных ароматом заливных лугов. Продолжая традиции отечественного маслоделия, мы тщательно отбираем сырье и строго контролируем каждый этап изготовления Масла Сливочного. Высокое качество нашего продукта подтверждено стандартом ГОСТ.
- Сливочное масло полезно для здоровья. Оно содержит множество необходимых человеку веществ. В их числе витамины А, D, E, K, а также 20 незаменимых жирных кислот. Названные витамины необходимы человеку для крепости костей, остроты зрения, гладкости кожи и блеска волос.
- Молочный жир содействует усвоению кальция, который в свою очередь отвечает за понижение уровня холестерина в крови. Таким образом, не следует бояться холестерина – масло само «отрегулирует» его уровень.
- Хранить сливочное масло рекомендуется при температуре 10-12° С, в темном месте. В домашних условиях масло следует хранить в холодильнике. Ни в коем случае нельзя хранить сливочное масло в стеклянных масленках – находясь на свету, все витамины в масле теряют свои качества уже в течение первых суток. Чтобы масло не впитывало посторонних запахов, его нужно держать подальше от остро пахнущих предметов и продуктов.